

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

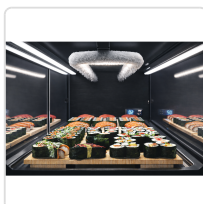
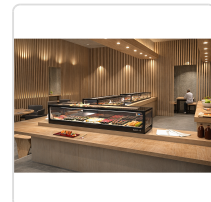
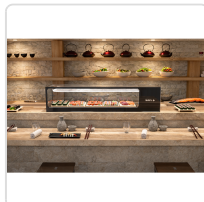
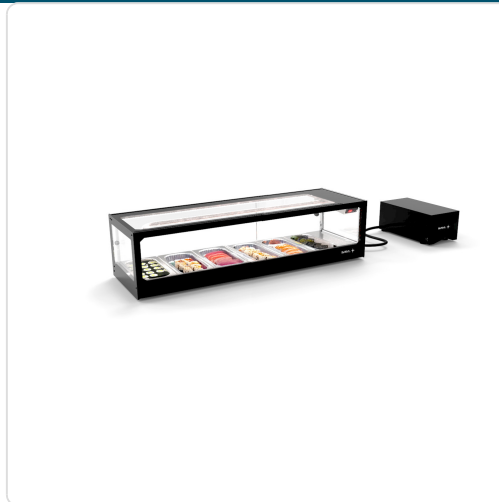


Vitrine Refrigerada para Sushi 6xGN1/3 1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6SGR	Modelo:	SLVTLG6SGR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925055
Peso:	45 kg	Dimensões:	1320 x 380 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-vtlg6sgr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-vtlg6sgr-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-vtlg6sgr.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-vtlg6sgr-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-vtlg6sgr-2.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6SGR
EAN	8436630925055

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de sushi com 1320mm, capacidade para 6xGN1/3, iluminação LED e temperatura de +0°C a +4°C, ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que servem sushi e outras iguarias frias, esta montra refrigerada garante a conservação ideal dos alimentos entre os +0°C e +4°C. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado, juntamente com a iluminação LED, proporciona uma apresentação impecável e atraente. O eficiente sistema de refrigeração e o compressor hermético asseguram um desempenho fiável, essenciais para manter a frescura e qualidade dos produtos expostos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes japoneses, hotéis, buffets e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria e restauração que pretenda exibir os seus produtos frescos de

forma elegante e segura. A capacidade para 6 tabuleiros GN1/3x40mm (incluídos) e a possibilidade de integração em balcões de bar tornam-na numa solução versátil e funcional para otimizar o espaço e a eficiência do serviço. Portas de vidro deslizantes facilitam o acesso e a higiene, enquanto a superfície superior plana permite ampliar a área de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões	1320x380x300mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm (tabuleiros incluídos)
Gama de Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (46,5G)
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	45 KG
Compressor	HXD55MA (Danfoss)
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Estática dupla
Sistema de Refrigeração	Remoto
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	TRM1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN1/3x40mm, que estão incluídos, permitindo uma excelente organização e exposição dos seus produtos.

Qual a faixa de temperatura de operação desta vitrine?

A temperatura de operação é ajustável entre +0°C e +4°C, ideal para manter o sushi e outros alimentos frios frescos e seguros para consumo.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, o tanque embutido foi concebido sem ângulos para facilitar a limpeza. Além disso, as portas de vidro deslizantes podem ser removidas para uma higienização completa e sem esforço.

Esta vitrine pode ser integrada num balcão de bar?

Sim, este modelo foi projetado para ser facilmente integrado em balcões de bar, oferecendo flexibilidade no design da sua cozinha profissional ou área de serviço.

Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática dupla com compressor hermético e turbocondensador Danfoss, garantindo eficiência e um funcionamento silencioso.