

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

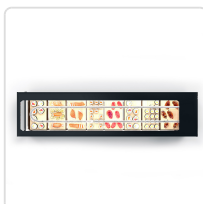
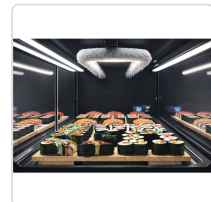
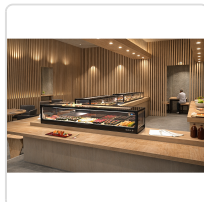
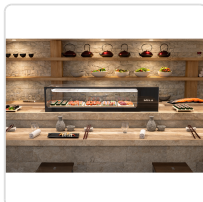


## Vitrine Refrigerada Expositora de Sushi VTLG6SGZ

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG6SGZ	<b>Modelo:</b>	SLVTLG6SGZ
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925130
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 380 x 300 cm

### Imagens do Produto



## Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-2.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-2.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLVTLG6SGZ
<b>EAN</b>	8436630925130

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de sushi, 1190x380x300mm. Mantém produtos frescos entre 0-4°C com iluminação LED e capacidade para 6xGN1/3.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de sushi e outros pratos frios, esta montra refrigerada garante a conservação ideal dos alimentos entre 0°C e 4°C. Equipada com iluminação LED, realça a frescura dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A capacidade para seis tabuleiros GN 1/3 (40mm de altura) oferece versatilidade para diversas preparações, assegurando uma apresentação impecável no seu estabelecimento. O isolamento duplo contribui para a eficiência energética e a manutenção de uma temperatura estável.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses, buffets de hotelaria, cafetarias e qualquer negócio de restauração que sirva sushi ou pratos frios, esta unidade é perfeita para manter os alimentos frescos e visíveis. A

robustez do equipamento e a sua construção pensada para um uso contínuo garantem que a sua equipa terá uma ferramenta fiável e de alto desempenho. A estética moderna e o design funcional integram-se facilmente em qualquer ambiente profissional, melhorando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

## Características Técnicas

Dimensões	1190x380x300mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Isolamento	Duplo
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla (sem condensador remoto)
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo – Temperado – Baixa Emissividade – Térmico
Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	TRM1

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine de sushi opera com uma faixa de temperatura entre 0°C e 4°C, ideal para a conservação segura e fresca de, por exemplo, artigos de pastelaria e charcutaria.

### Quantos tabuleiros GN posso utilizar nesta expositora?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40mm, o

que permite uma organização eficiente dos seus produtos.

**A vitrine possui iluminação interna?**

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED, que não só melhora a visibilidade dos produtos como também contribui para um menor consumo energético.

**Como é feito o controlo da temperatura?**

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato TRM1, assegurando precisão e facilidade de ajuste para manter o ambiente refrigerado adequado aos seus produtos.

**É necessário instalar um refrigerador externo para esta vitrine?**

Não, esta vitrine foi concebida com refrigeração estática dupla integrada, eliminando a necessidade de um refrigerador remoto e simplificando a sua instalação.