

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

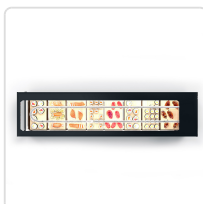
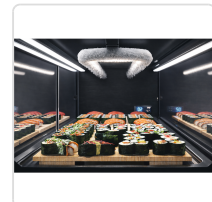
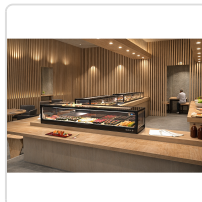
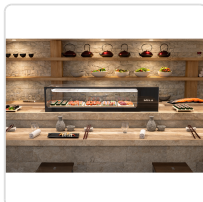


## Vitrine Refrigerada para Sushi Base Plana 1540mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVTLG8SGRP	<b>Modelo:</b>	SLVTLG8SGRP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925086
<b>Peso:</b>	50 kg	<b>Dimensões:</b>	1540 x 380 x 300 cm

### Imagens do Produto



## FAQ

Q: Qual é a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada para sushi e outros alimentos frios? A: Esta vitrine opera dentro de uma faixa de temperatura de 0°C a +4°C, ideal para manter a frescura e segurança alimentar de sushi, tapas e outros pratos frios. Garante a conservação perfeita dos seus produtos sensíveis à temperatura., Q: Quais são as dimensões da vitrine refrigerada e o que significa ter uma base plana? A: A vitrine possui dimensões de 1540x380x300mm. A base plana oferece uma superfície uniforme para a exposição, maximizando o espaço útil e facilitando a organização dos alimentos de forma apelativa para os clientes., Q: Esta vitrine de sushi é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais? A: Projetada para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares, esta vitrine é perfeita para qualquer negócio que necessite de expor e conservar alimentos frios de forma higiénica e eficiente., Q: Que tipo de iluminação é utilizada nesta vitrine refrigerada para exposição? A: A vitrine está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos alimentos, realçando as suas cores e frescura. A iluminação LED é também mais eficiente em termos energéticos e tem uma vida útil mais longa., Q: A vitrine de refrigeração para sushi requer alguma instalação específica? A: Este modelo possui um sistema de refrigeração remoto e é do tipo PLUG-IN, o que simplifica a instalação. Requer uma ligação elétrica padrão de 230V – 50Hz para o seu funcionamento adequado.

## Tags

vitrine refrigerada, vitrine sushi, expositor refrigerado, display refrigerado, montra refrigerada, conservação sushi, equipamento restauração, vitrine alimentos frios, vitrine 1540mm, refrigeração remota, restaurante, cozinha profissional, hotelaria

## Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-2.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-1.jpg>

## SEO Slug

vitrine-refrigerada-sushi-base-plana-1540mm

## Importado em

20/05/2026

## Focus Keyword

vitrine refrigerada sushi, expositor sushi profissional, montra refrigerada para alimentos

## Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

## Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada Sushi: Comprar ao Melhor Preço

## WooCommerce ID

38985

<b>Alt Text Imagens</b>	Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 1 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 2 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 3 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 4 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 5
<b>Título Otimizado</b>	Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm
<b>Estado Otimização</b>	optimized
<b>Meta Description SEO</b>	Adquira já a sua vitrine refrigerada para sushi, essencial para a conservação e exposição em restaurantes e hotéis. Realce a frescura dos seus pratos.
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	SLVTLG8SGR,SLSK28SP,SLSK28S
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Dica Profissional: Posicione a vitrine estrategicamente em áreas de alto tráfego visual para maximizar o impacto da iluminação LED e potenciar a venda por impulso de produtos de alta margem., Dica Profissional: Utilize loiça de apresentação que complemente o design da vitrine e que realce os alimentos, como travessas de ardósia ou cerâmica branca, para uma estética premium., Dica Profissional: Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, focando na base plana e nos vidros duplos, para manter a transparência e a higiene, essenciais para a percepção de frescura dos produtos., Dica Profissional: Embora a refrigeração seja remota, assegure-se de que a unidade externa está instalada num local ventilado e de fácil acesso para manutenções preventivas, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando a eficiência energética.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha Oriental, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor Hoteleiro, Comprador Profissional para Restauração
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	SLBUF15E,SLBUF65E,SLEP30M
<b>Descrição Curta Otimizada</b>	Vitrine refrigerada para sushi e tapas, com base plana e iluminação LED. Ideal para exposição e conservação de alimentos frescos.

## Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens</h3><p>Concebida para a exposição de sushi e outros pratos frios, esta vitrine oferece uma solução de conservação e apresentação de excelência. Apresenta uma base plana que facilita a arrumação e acesso aos alimentos, e incorpora iluminação LED, assegurando que os produtos expostos se destacam, captando a atenção dos clientes. A temperatura de conservação, entre 0°C e 4°C, é ideal para manter a frescura e qualidade dos alimentos, cumprindo com as normas de segurança alimentar.</p><p>O isolamento duplo garante uma eficiência energética superior e uma manutenção de temperatura estável, mesmo em ambientes de restauração movimentados. Além disso, o sistema de refrigeração remoto otimiza o espaço interior da vitrine e minimiza o ruído no ambiente de serviço, contribuindo para uma experiência mais agradável tanto para o operador como para o cliente. É um equipamento robusto, ideal para uso diário e com uma construção que garante durabilidade.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais</h3><p>Este expositor refrigerado é perfeito para restaurantes de sushi, buffets asiáticos, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A visibilidade dos alimentos é maximizada, incentivando a compra impulsiva e valorizando a qualidade das preparações culinárias. É uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione um serviço de excelência.</p><p>Pode ser integrada em balcões de serviço ou como elemento central em ilhas de exposição, adaptando-se facilmente a diferentes conceitos de design de interiores. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma escolha prática para ambientes com grande volume de trabalho, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.</p><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Características Técnicas</h3><table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Dimensões</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1540x380x300mm</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+0°C a +4°C</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V – 50Hz</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Gás Refrigerante</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">R600a</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência Frigorífica</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">180W</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Potência</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">95W</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">50KG</td></tr><tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f2f2f2;">Classe Climática</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">CLASSE B</td></tr></table></div>

### Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes Japoneses e de Fusão Asiática: Num restaurante especializado em cozinha asiática, esta vitrine serve como o ponto central para a exposição de uma vasta gama de sushi, sashimi e rolls. A base plana permite uma disposição artística e eficiente das peças, enquanto a iluminação LED realça as cores e texturas, incentivando a escolha por parte do cliente. A temperatura controlada entre 0°C e 4°C é crítica para manter a integridade e segurança dos produtos crus, com o sistema de refrigeração remoto a assegurar um ambiente tranquilo e confortável na sala de refeições., Buffets de Hotel e Pequenos-Almoços: Em hotéis de quatro e cinco estrelas, a vitrine é ideal para servir o pequeno-almoço ou o almoço em regime de buffet. Pode ser utilizada para apresentar uma seleção de frutas frescas cortadas, iogurtes, saladas frias ou até mesmo opções de charcutaria e queijos. A sua construção robusta e facilidade de limpeza são vantagens operacionais significativas, permitindo uma gestão eficiente em horários de pico e assegurando a higiene constante exigida nestes ambientes., Espaços de Catering e Eventos: Para empresas de catering que operam em eventos e conferências, a mobilidade e a facilidade de integração desta vitrine em diferentes layouts são cruciais. A base plana facilita o transporte seguro dos alimentos já dispostos e a rápida montagem no local. A capacidade de manter a temperatura estável, mesmo em ambientes com flutuações, garante que os produtos se mantêm frescos e apetitivos durante todo o período do evento, reforçando a imagem de qualidade do serviço de catering.

### Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada para sushi com base plana de 1540mm é uma peça fulcral para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a apresentação e a conservação de alimentos frios, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Projetada para ambientes profissionais, este equipamento combina eficiência energética, higiene e um design que valoriza a exposição do produto, tornando-se indispensável para chefs e gestores de F&B que visam a excelência operacional e a satisfação do cliente.

**Marca**

SAYL

**Modelo**

SLVTLG8SGRP

**EAN**

8436630925086

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para sushi e tapas, com base plana e iluminação LED, ideal para conservação de alimentos frescos.

## Descricao Completa

## Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

---

Concebida para a exposição de sushi e outros pratos frios, esta unidade oferece uma solução de conservação e apresentação de excelência. Apresenta uma superfície plana que facilita a arrumação e acesso aos alimentos, e incorpora iluminação LED, assegurando que os produtos expostos se destacam, captando a atenção dos clientes. A temperatura de conservação, entre 0°C e 4°C, é ideal para manter a frescura e qualidade dos alimentos, cumprindo com as normas de segurança alimentar.

O isolamento duplo garante uma eficiência energética superior e uma manutenção de temperatura estável, mesmo em ambientes de restauração movimentados. Além disso, o sistema de refrigeração remoto otimiza o espaço interior da montra e minimiza o ruído no ambiente de serviço, contribuindo para uma experiência mais agradável tanto para o operador como para o cliente. É um equipamento robusto, ideal para uso diário e com uma construção que garante durabilidade.

## Aplicações Profissionais

---

Este expositor refrigerado é perfeito para restaurantes de sushi, buffets asiáticos, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A visibilidade dos alimentos é maximizada, incentivando a compra impulsiva e valorizando a qualidade das preparações culinárias. É uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione um serviço de excelência.

Pode ser integrada em balcões de serviço ou como elemento central em ilhas de exposição, adaptando-se facilmente a diferentes conceitos de design de interiores. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma escolha prática para ambientes com grande volume de trabalho, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.

## Características Técnicas

---

Dimensões	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG

Classe Climática	CLASSE B
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Compressor	HXD55MA
Tipo de Produto	DUPLO ESTÁTICO DE REFRIGERAÇÃO
Sistema de Arrefecimento	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	TRM1

## Perguntas Frequentes

### **Qual é a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada para sushi e outros alimentos frios?**

Esta vitrine opera dentro de uma faixa de temperatura de 0°C a +4°C, ideal para manter a frescura e segurança alimentar de sushi, tapas e outros pratos frios. Garante a conservação perfeita dos seus produtos sensíveis à temperatura.

### **Quais são as dimensões da vitrine refrigerada e o que significa ter uma base plana?**

A vitrine possui dimensões de 1540x380x300mm. A base plana oferece uma superfície uniforme para a exposição, maximizando o espaço útil e facilitando a organização dos alimentos de forma apelativa para os clientes.

### **Esta vitrine de sushi é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?**

Projetada para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares, esta vitrine é perfeita para qualquer negócio que necessite de expor e conservar alimentos frios de forma higiênica e eficiente.

### **Que tipo de iluminação é utilizada nesta vitrine refrigerada para exposição?**

A vitrine está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos alimentos, realçando as suas cores e frescura. A iluminação LED é também mais eficiente em termos energéticos e tem uma vida útil mais longa.

### **A vitrine de refrigeração para sushi requer alguma instalação específica?**

Este modelo possui um sistema de refrigeração remoto e é do tipo plug-in, o que simplifica a instalação. Requer uma ligação elétrica padrão de 230V – 50Hz para o seu funcionamento adequado.