Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada para Sushi SK6S, 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6SP	**Modelo:**	SLSK6SP
Marca:	SAYL	**EAN:**	8436630925239
Peso:	45 kg	**Dimensões:**	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLSK6SP
EAN	8436630925239

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada e elegante para exibição de sushi e alimentos frescos. Capacidade 6xGN1/3, temperatura +2°C/+6°C. Design otimizado.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada é uma solução elegante e funcional, concebida para a apresentação e conservação de sushi e outros alimentos frescos. O seu design inovador previne a emissão de ar quente para o cliente ou utilizador, garantindo um ambiente mais confortável e a manutenção ideal da temperatura dos produtos. Graças aos seus componentes de alta qualidade e vidro temperado dobrável, este display oferece durabilidade, facilidade de limpeza e um acesso prático aos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes japoneses, espaços de catering, buffets de hotelaria e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos perecíveis a uma temperatura controlada. Com capacidade para 6 contentores GN 1/3 (40mm de profundidade) e um termostato eletrónico ajustável, a vitrine é extremamente versátil. A sua superfície robusta serve como suporte conveniente para pratos, otimizando o processo de empratamento e a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x245 mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+2ºC a +6ºC

Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	45 kg
Compressor	HXD55MA
Sistema de Frio	Estático Duplo
Evaporador	Estático Compacto
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado Dobrável
Abertura	Portas Deslizantes Traseiras
Termostato	Eletrónico de Elevado Brilho (F20)
Classe Climática	Classe C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para sushi?
Esta vitrine refrigerada oferece uma capacidade ideal para 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo expor uma boa variedade de produtos frescos, como sushi, tapas ou sobremesas.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?
A vitrine foi concebida para operar numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação adequada e segura de alimentos refrigerados, mantendo a sua frescura e qualidade.

Esta vitrine refrigerada é fácil de limpar?
Sim, o seu design com vidro temperado e dobrável, juntamente com a superfície adequada para suporte de placas, facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene em cozinhas profissionais.

Quais são as dimensões exatas desta vitrine?
As dimensões desta vitrine refrigerada para sushi são 1438mm de largura, 395mm de profundidade e 245mm de altura, tornando-a compacta e adequada para balcões em restaurantes, hotéis e bares.

Este equipamento emite ar quente para o utilizador?
Não, um dos pontos fortes do seu design é evitar a expulsão de ar quente para o utilizador ou cliente,

contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e eficiente no seu espaço comercial.