

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

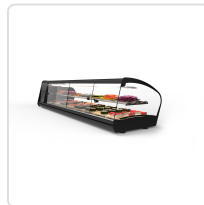
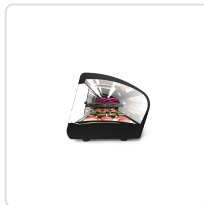


Vitrine Refrigerada para Sushi SK28S 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK28S	Modelo:	SLSK28S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925222
Peso:	53 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-ice-tube-sk28s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-ice-tube-sk28s-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-ice-tube-sk28s-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39027
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK28S
EAN	8436630925222

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de design moderno para sushi e produtos frescos. Capacidade de 8 GN 1/3, temperatura de +2°C a +6°C, iluminação LED e vidro temperado.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada combina um design elegante com um desempenho excepcional, ideal para a exposição de sushi e outras iguarias que requerem refrigeração. O seu fluxo de ar otimizado garante que o produto mantém a sua frescura e as propriedades originais, evitando a formação de bolsas de ar quente que poderiam comprometer a qualidade.

Com componentes de última geração e iluminação LED de alta potência, este expositor não só realça a apresentação dos alimentos, mas também oferece uma eficiência energética superior e uma longa vida útil. A prateleira intermédia de vidro e o vidro temperado dobrável facilitam o acesso e a limpeza, tornando-o uma escolha prática e sofisticada para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de gastronomia japonesa, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que desejam exibir os seus produtos refrigerados de forma apelativa. Este display mantém o sushi e outros pratos frios na temperatura ideal, garantindo a sua segurança alimentar e a satisfação do cliente.

A sua versatilidade permite a utilização com ou sem tabuleiros, ou com cubas gastronómicas GN 1/3, adaptando-se a diferentes necessidades de apresentação. A estrutura construída com materiais de alta qualidade assegura durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais para a operação diária em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x340mm
Capacidade	8xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	95W
Peso	53KG / 60KG (Bruto)
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla Compacta
Evaporador	Estático
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Deslizante Traseira
Termóstato	Eletrónico
Prateleiras	1

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que a vitrine consegue manter?

A vitrine refrigerada é capaz de manter temperaturas entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e exposição segura de alimentos frescos.

É possível utilizar diferentes tipos de recipientes para exposição?

Sim, a vitrine oferece a flexibilidade de ser utilizada com ou sem tabuleiros, ou equipada com cubas gastronómicas GN 1/3 x 40mm, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Quais as vantagens da iluminação LED integrada?

O sistema de iluminação LED de alta potência proporciona uma luz fria que realça a apresentação dos produtos, com uma vida útil ilimitada e um consumo energético mínimo, contribuindo para a sustentabilidade e poupança.

Como é efetuada a manutenção do equipamento?

Graças ao seu vidro temperado dobrável e componentes de alta qualidade, a limpeza e manutenção da vitrine são simplificadas, garantindo uma higiene impecável e um desempenho duradouro.

Esta vitrine é adequada para ambientes profissionais específicos?

Sim, foi concebida para o setor profissional, sendo particularmente apropriada para restaurantes de sushi, buffets, bares de tapas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de exposição refrigerada eficiente e com boa estética.