

# 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

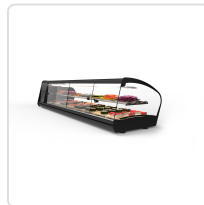
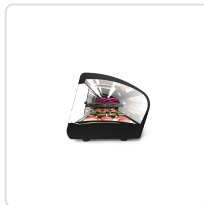


## Vitrine refrigerada para sushi e tapas GN 1/3 (8x)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLSK28SP	<b>Modelo:</b>	SLSK28SP
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630924430
<b>Peso:</b>	60 kg	<b>Dimensões:</b>	1788 x 395 x 340 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-8b-cp-ice-tube-sk28sp-2.jpg</a> , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	39028
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLSK28SP
<b>EAN</b>	8436630924430

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para exposição de sushi e tapas, com design elegante, iluminação LED e capacidade para 8xGN1/3, garantindo frescura e visibilidade.

## Descricao Completa

### Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para realçar a apresentação dos seus pratos de sushi e tapas, garantindo que se mantêm frescos e visivelmente apetitosos para os seus clientes. Graças ao seu design inovador, evita a expulsão de ar quente em direção ao utilizador ou cliente, assegurando um ambiente confortável e uma experiência agradável. A prateleira intermédia de vidro permite maximizar o espaço de exposição, enquanto a iluminação LED de alta potência realça as cores e texturas dos alimentos, com um consumo energético mínimo e vida útil prolongada.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha japonesa, bares de tapas, estabelecimentos de restauração rápida e buffets que procuram uma solução elegante e eficiente para exibir alimentos refrigerados. A sua versatilidade permite que seja utilizada com cubas GN 1/3x40, pratos planos ou sem tabuleiros,

adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. Perfeita para manter a frescura e otimizar a apresentação de uma vasta gama de produtos, contribuindo para uma maior atratividade e satisfação do cliente na sua hotelaria.

### Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	1788x395x340mm
<b>Temperatura</b>	+2°C a +6°C
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência Frigorífica</b>	180W
<b>Potência</b>	95W
<b>Peso</b>	60KG
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Classe Climática</b>	CLASSE C
<b>Tipo de Produto</b>	REFRIGERADOR ESTÁTICO DUPLO
<b>Sistema de Refrigeração</b>	COMPACTO
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	VIDRO TEMPERADO
<b>Termóstato</b>	ALTO BRILHO EM BRANCO ÁRTICO F20
<b>Capacidade de GN</b>	8xGN1/3x40mm

### Perguntas Frequentes

#### Qual a temperatura de operação deste display refrigerado?

A temperatura de operação é ajustável, variando entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de sushi e tapas.

**É possível utilizar diferentes tipos de tabuleiros nesta vitrine?**

Sim, o equipamento é versátil e permite a utilização de tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40, cubas planas ou até mesmo sem tabuleiros, mediante as suas necessidades.

**Qual o tipo de iluminação utilizado e quais os seus benefícios?**

O expositor conta com um sistema de iluminação LED de última geração com alta potência e luz fria, proporcionando uma vida útil ilimitada e um consumo energético reduzido.

**Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

O vidro temperado e dobrável, juntamente com o design, facilita a limpeza e a manutenção regular, garantindo a higiene necessária para o manuseamento de alimentos.

**Qual o impacto do design na experiência do cliente?**

O design inteligente desta vitrine evita a emissão de ar quente para o cliente, criando um ambiente mais agradável e convidativo, o que contribui para uma melhor experiência de compra na sua restauração.