

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine refrigerada para sushi SK26S

### Informacoes do Produto

|               |         |                |       |
|---------------|---------|----------------|-------|
| <b>SKU:</b>   | SLSK26S | <b>Modelo:</b> | SK26S |
| <b>Marca:</b> | SAYL    | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |      |
|--------------|------|
| <b>Marca</b> | SAYL |
|--------------|------|

## Descricao Resumida

### Características Técnicas:

Dimensões: 1438x395x340mm

Temperatura: +2°C a +6°C

Temperatura de prateleira: +8°C a +12°C

Voltagem: 230V - 50Hz

Temperatura Maxima: +2°C/+6°C

Gas Refrigerante: R600a

Potencia Frigorifica: 180W

Potencia: 90W

Peso: 55KG

## Descricao Completa

### Descrição Técnica:

A vitrine define-se como uma vitrine elegante, graças ao seu design original e dinâmico, desenhada para evitar a expulsão de ar quente para o utilizador ou cliente.

Prateleira intermediária de vidro.

Componentes de alta qualidade.

Vidro temperado e dobrável.

Termostato eletrônico ajustável

Possibilidade de servi-los sem tabuleiros, com cuba plana ou com tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40.

Capacidade de 6xGN1/3x40mm

Sistema de iluminação de última geração LEDs de alta potência luz fria, vida ilimitada e consumo mínimo.