

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

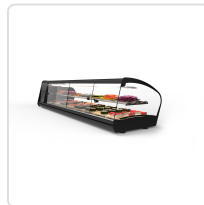
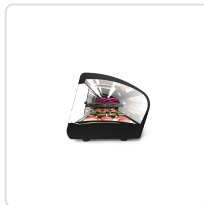
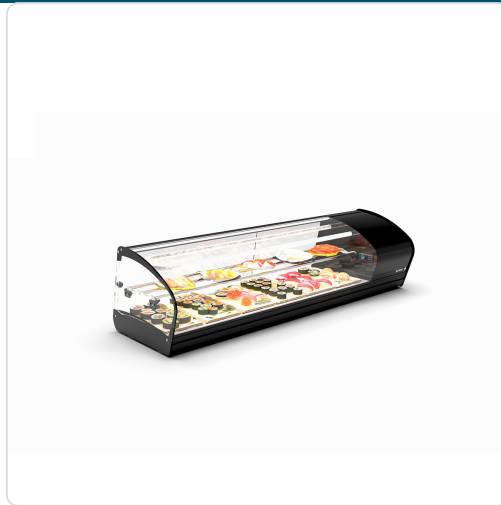


Vitrine Refrigerada Expositora de Sushi 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26SP	Modelo:	SLSK26SP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925246
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-cp-ice-tube-sk26sp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-cp-ice-tube-sk26sp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-cp-ice-tube-sk26sp-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39030
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK26SP
EAN	8436630925246

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de sushi com 1438mm, ideal para exposição. Mantém +2°C a +6°C, inclui iluminação LED de baixo consumo e permite GN 1/3.

Descricao Completa

Procurar uma solução de apresentação de sushi que combine elegância e funcionalidade? Esta vitrine refrigerada foi concebida para realçar a frescura dos seus produtos, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente de restaurante ou espaço de restauração. Com um design original e dinâmico, garante a manutenção de uma temperatura ideal para o sushi, enquanto a sua prateleira intermédia em vidro e o sistema de iluminação LED de alta potência realçam a aparência dos alimentos.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste display, permitindo o uso de cuvetes planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40, adaptando-se às necessidades do seu negócio. O vidro temperado e dobrável, juntamente com o termostato eletrónico ajustável, oferece praticidade e segurança, facilitando a limpeza e o controlo da temperatura de forma precisa. Invista nesta solução robusta para otimizar a exposição dos seus pratos e impressionar os seus clientes.

vitrine sushi — Vitrine de Sushi – Principais Vantagens

- Design elegante e dinâmico que evita a expulsão de ar quente para o cliente, garantindo conforto e uma experiência agradável.
- Prateleira intermédia de vidro que oferece espaço adicional para exposição e melhora a visibilidade dos produtos.
- Componentes de alta qualidade que asseguram durabilidade e fiabilidade no desempenho.
- Vidro temperado e dobrável para fácil acesso, limpeza e segurança operacional.
- Termostato eletrónico ajustável para um controlo preciso e constante da temperatura de refrigeração.
- Capacidade flexível para acomodar cuvetes planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40 (até 6 unidades), ampliando as opções de apresentação.
- Iluminação LED de última geração com luz fria, que destaca o produto, possui vida ilimitada e consumo energético mínimo.

Aplicações Profissionais

Este inovador expositor refrigerado é a escolha ideal para estabelecimentos que se dedicam à culinária japonesa, como restaurantes de sushi, take-aways especializados e hotéis com buffets asiáticos. A sua capacidade de manter o sushi e outros alimentos frescos a temperaturas ideais, entre +2°C e +6°C, garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A estrutura compacta e o design apelativo tornam-na também adequada para cafetarias e bares que pretendam oferecer opções de refeição rápida com um toque gourmet.

Para além da conservação, a iluminação LED e o vidro temperado facilitam a apresentação visual, atraindo a atenção do cliente e incentivando a compra por impulso. A adaptabilidade a diferentes tipos de tabuleiros GN permite que seja utilizada para uma variedade de iguarias, desde sashimi e nigiri a saladas frescas e sobremesas refrigeradas, tornando-a um equipamento multifuncional para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1438x395x340mm
Capacidade (GN)	6xGN1/3x40mm
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Temperatura Máxima da Prateleira	+8°C a +12°C
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	90W

Característica	Valor
Gás Refrigerante	R600a (45g)
Potência Frigorífica	180W
Peso Líquido	55 kg
Número de Prateleiras	1
Classe Climática	Classe C
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta montra de sushi consegue manter?

Esta montra é capaz de manter uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e apresentação de sushi, sashimi e outras iguarias frias, garantindo a sua frescura e segurança alimentar por mais tempo.

É possível ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo preciso das condições de refrigeração para se adaptar às diferentes necessidades dos produtos expostos. A temperatura da prateleira intermédia pode ser ajustada entre +8°C e +12°C.

Que tipo de iluminação utiliza e quais os seus benefícios?

A vitrine incorpora um sistema de iluminação LED de última geração com luz fria. Esta tecnologia oferece uma vida útil ilimitada, um consumo de energia mínimo e realça as cores naturais dos alimentos sem os aquecer, contribuindo para uma apresentação mais apelativa.

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

O expositor foi concebido para maximizar a versatilidade, podendo ser utilizado com cuvetes planas ou com até 6 tabuleiros gastronómicos GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo exhibir uma variada gama de produtos de forma organizada e eficiente.

Este equipamento é de fácil manutenção e limpeza?

Sim, o design conta com vidro temperado e dobrável, o que simplifica significativamente as operações de limpeza diárias. Além disso, os componentes de alta qualidade garantem uma manutenção reduzida e uma maior durabilidade do equipamento.