

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine refrigerada de sushi VS8NPI

Informacoes do Produto

SKU:	SLVS8NPI	Modelo:	VS8NPI
Marca:	SAYL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	VS8NPI

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Dimensões: 1788x395x245mm

Temperatura: +2°C a +6°C

Voltagem: 230V - 50Hz

Temperatura Maxima: +2°C/+6°C

Gas Refrigerante: R600a

Potencia Frigorifica: 180W

Potencia: 95W

Peso: 53KG

Descricao Completa

Descrição Técnica:

A vitrine com tampa padrão é fornecida com detalhes que fazem uma grande diferença em comparação com outras vitrines com tampa convencionais, tornando-a a vitrine com tampa mais moderna, elegante e altamente visível do mercado atual.

Termostato digital regulável (termostato eletrônico regulável com leitura digital constante).

Sensores eletrônicos escondidos de possíveis manipulações.

Tanque embutido sem ângulos (tanque embutido dotado de dreno e sem ângulos que facilitem a limpeza).

Portas deslizantes para fácil remoção e limpeza.

Tampa em vidro vitrificado resistente a choques, riscos, ácidos e detergentes comuns.

Vidro removível sem ferramentas.

Vidros rebatíveis com sistema anti-tombamento e “área do motor” totalmente protegida.

Compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação de alta qualidade.

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

Dobradiça frontal invisível.

Superfície superior plana.

Componentes Danfoss de alta qualidade.

Profundidade da cuba: 15mm.