

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Expositor Refrigerado Sushi 4x GN 1/3, 1175mm Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE274071	<b>Modelo:</b>	274071
<b>Marca:</b>	Arktic	<b>EAN:</b>	8711369274071

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arktic
<b>Modelo</b>	274071
<b>EAN</b>	8711369274071

## Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada para sushi e alimentos frescos, com 4 recipientes GN 1/3. Controlo digital de temperatura (0-12°C) e iluminação LED.

## Descricao Completa

Este expositor refrigerado de bancada é ideal para a apresentação e conservação de sushi e outros alimentos frescos, mantendo-os a uma temperatura controlada entre 0°C e 12°C. Inclui 4 recipientes GN 1/3 para uma organização eficiente e higiénica.

### Expositor de Sushi Profissional — Expositor Sushi — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1175 x 426 x 295 mm
<b>Capacidade GN</b>	4x GN 1/3 (H) 40mm
<b>Intervalo de Temperatura</b>	0°C a 12°C
<b>Potência</b>	190 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Estática
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Material da Construção</b>	Aço inoxidável, ABS
<b>Material do Vidro</b>	Temperado
<b>Peso Líquido</b>	33.63 kg

### Aplicações Profissionais

Este expositor é adequado para restaurantes de sushi, take-aways, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e estabelecimentos de catering que necessitem de expor alimentos frescos de forma higiénica e apelativa, como saladas, sobremesas ou tapas.

## Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- Apresentação atraente e visibilidade máxima dos alimentos através do vidro temperado.
- Acesso facilitado ao interior da câmara com portas deslizantes na parte traseira.
- Controlo preciso da temperatura (0°C a 12°C) com visor digital e termóstato eletrónico.
- Iluminação LED interna para realçar a frescura dos produtos.
- Inclui 4 recipientes GN 1/3 para uma organização prática e versátil.

### Que tipo de manutenção este expositor requer?

A manutenção é simples, focando-se na limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e vidro temperado com produtos adequados. A função de descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual.

### Qual o consumo energético deste equipamento?

Com uma potência de 190 W, este expositor tem um consumo energético moderado, ideal para operação contínua em ambientes profissionais sem impactar significativamente os custos operacionais.

### Posso utilizar outros tamanhos de recipientes GN?

Este modelo foi concebido para acomodar 4 recipientes GN 1/3 com 40mm de altura. A utilização de outros tamanhos pode comprometer a eficiência da refrigeração e a correta disposição dos alimentos.

### É fácil de instalar e colocar em funcionamento?

Sim, o expositor é fornecido montado e pronto a instalar. Basta ligar à corrente elétrica e ajustar a temperatura desejada através do termóstato eletrónico para iniciar a operação.

### Qual a profundidade deste expositor?

Este expositor possui uma profundidade de 426 mm, tornando-o adequado para bancadas e balcões com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de exposição.