

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



Hotelequip.pt

Expositor Refrigerado de Sushi 6x GN 1/3 - 1529mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE274088	Modelo:	274088
Marca:	Arktic	EAN:	8711369274088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	274088

EAN

8711369274088

Descrição Resumida

Expositor refrigerado para sushi e tapas, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3. Mantém os alimentos frescos entre 0°C e 12°C, ideal para apresentação em balcão.

Descrição Completa

Este expositor refrigerado de sushi é ideal para manter e apresentar alimentos frescos, como sushi e tapas, a uma temperatura controlada entre 0°C e 12°C, garantindo a qualidade do produto.

expositor de sushi — Expositor Sushi — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1529 x 426 x 296 mm
Capacidade GN	6x GN 1/3 (A) 40 mm
Intervalo de Temperatura	0°C a 12°C
Potência	190 W
Voltagem	230 V
Tipo de Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática
Material	Aço inoxidável, ABS, Vidro temperado
Peso Líquido	40.08 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor é uma solução prática para restaurantes japoneses, take-aways de sushi, hotéis com serviço de buffet, marisqueiras com oferta de tapas frias, ou qualquer estabelecimento que necessite de apresentar alimentos frescos e refrigerados de forma apelativa e higiênica. Ideal para balcões de serviço em cafés, pastelarias ou roulotes com ementas variadas.

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- Apresentação clara e apelativa dos alimentos através do vidro temperado.
- Manutenção da temperatura ideal (0°C a 12°C) para conservação de produtos frescos.
- Acesso facilitado ao interior da câmara através de portas deslizantes traseiras.
- Iluminação LED interna que realça a frescura dos produtos expostos.
- Descongelação automática que simplifica a manutenção diária do equipamento.

Que tipo de refrigeração utiliza este expositor?

Este expositor utiliza um sistema de refrigeração estática, ideal para manter a humidade e a frescura dos alimentos expostos.

Qual a capacidade de tabuleiros GN que este expositor inclui?

O expositor é fornecido com 6 recipientes GN 1/3, com 40 mm de profundidade, permitindo uma organização eficiente dos produtos.

Qual a gama de temperatura de funcionamento deste equipamento?

Este expositor mantém uma temperatura controlada entre 0°C e 12°C, ideal para a conservação segura de sushi, tapas e outros alimentos frios.

Como é feito o acesso aos alimentos no interior do expositor?

O acesso aos alimentos é feito de forma prática através de portas deslizantes localizadas na parte traseira do expositor, facilitando o serviço e a reposição.

Este equipamento requer descongelação manual?

Não, este expositor está equipado com função de descongelação automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e otimizando a operação.