

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Expositor de Sushi Refrigerado 5x GN 1/2 1805mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE274040	<b>Modelo:</b>	274040
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369274040

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	274040
<b>EAN</b>	8711369274040

### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de balcão para sushi, com capacidade para 5x GN 1/2. Inclui iluminação LED, portas deslizantes e controlo digital de temperatura (0-12°C).

## Descricao Completa

Este expositor refrigerado é ideal para a apresentação de sushi e outros alimentos frescos, mantendo-os a uma temperatura controlada entre 0°C e 12°C, essencial para a segurança alimentar e frescura.

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

<b>Construção</b>	Aço inoxidável, ABS, Vidro temperado
<b>Capacidade</b>	5x GN 1/2 (A)40 mm (recipientes incluídos)
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Estática com descongelação automática
<b>Intervalo de Temperatura</b>	0°C a 12°C
<b>Iluminação Interna</b>	LED
<b>Controlo</b>	Visor digital e termóstato eletrónico
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1805 x 425 x 295 mm
<b>Potência</b>	190 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	44.43 kg

### Aplicações Profissionais

Este expositor é uma solução robusta para restaurantes de sushi, take-aways, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet e cantinas empresariais que necessitam de apresentar alimentos refrigerados de forma higiénica e apelativa. Adequado para balcões de serviço em estabelecimentos de restauração rápida ou tradicional.

### Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- Apresentação clara e higiénica dos alimentos através do vidro temperado.
- Acesso facilitado ao interior da câmara por portas deslizantes na parte traseira.
- Iluminação LED interna que realça a frescura dos produtos expostos.
- Controlo preciso da temperatura com visor digital e termóstato eletrónico.
- Refrigeração estática com descongelação automática para manutenção simplificada.

#### **Que tipo de refrigeração utiliza este expositor?**

Este expositor utiliza refrigeração estática, que é complementada por uma função de descongelação automática para otimizar o desempenho e a manutenção.

#### **Qual a capacidade em recipientes GN?**

O expositor tem capacidade para 5 recipientes GN 1/2 com uma profundidade de 40 mm, e estes recipientes estão incluídos.

#### **Qual o intervalo de temperatura de funcionamento?**

O expositor mantém os produtos refrigerados num intervalo de temperatura entre 0°C e 12°C, ideal para a conservação de sushi e outros alimentos frescos.

#### **Como é feito o acesso aos produtos no interior?**

O acesso ao interior da câmara é feito de forma conveniente através de portas deslizantes localizadas na parte traseira do equipamento.

#### **Este expositor inclui iluminação interna?**

Sim, o interior da câmara está equipado com iluminação LED, que melhora a visibilidade e a apresentação dos alimentos expostos.