

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine bancada refrigerada Sushi RTS-43L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3121	<b>Modelo:</b>	Máquinas de Tirar Nódos
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	Máquinas de Tirar Nódos

### Descricao Resumida

- . Base interior em aço inox preparada para receber os pratos sushi
- . Controlo electrónico e digital da temperatura e da descongelação

- . Capacidade 4 containers GN1/3 - 40mm (não incluídos)
- . Portas de vidro deslizantes
- . Iluminação por LED's de baixo consumo na zona superior
- . Temperatura interior +2°C a +8°C
- . Vidro frontal curvo rebatível
- . Sistema refrigeração direto e descongelação automática
- . Gás refrigerante R-134A sem CFC

Potência elétrica: 180W - 230V

Dimensões externas: 1131x450x330mm

## Descricao Completa

Vitrine refrigerada expositora de bancada, a solução ideal para exposição de tapas e sushi.

Capacidade para 4 bandejas GN 1/3 com profundidade de 40mm (não incluídas). Iluminação por LED's de baixo consumo na zona superior e temperatura interior +2°C a +8°C.