

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi 4 Tabuleiros GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.050	Modelo:	UD3097.050
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.050
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi, com 4 tabuleiros Gastronorm 1/3 e iluminação LED, mantém entre 2°C e 6°C.

Descrição Completa

Vitrine refrigerada para sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta mostra refrigerada garante a conservação ideal de sushi, sashimi e outros pratos frios, mantendo a frescura e a qualidade dos alimentos entre +2°C e +6°C. O seu design moderno e a iluminação LED integrada realçam o brilho e a cor dos produtos expostos, tornando-os visualmente apelativos para os clientes e um convite irrecusável à compra por impulso.

A pensar na operação diária, o expositor integra um sistema de limpeza facilitada, sem ângulos agudos no fundo, e um vidro frontal dobrável que permite um acesso rápido para a manutenção. A durabilidade e a fiabilidade são asseguradas por componentes de alta qualidade, essenciais para o exigente ambiente profissional.

Com um termostato eletrónico ajustável, o controlo da temperatura é preciso, permitindo adaptar o ambiente de refrigeração às necessidades específicas de cada tipo de alimento. A placa fria e o evaporador estático otimizam a distribuição do frio, assegurando uma conservação uniforme e altamente eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de balcão é a solução ideal para restaurantes japoneses, buffets de hotel, bares de tapas gourmet e qualquer espaço de restauração que necessite de expor produtos frescos refrigerados com distinção. É perfeita para manter o sushi, sashimi, saladas e entradas frias, apresentando-os de forma higiénica e convidativa aos seus clientes. A sua adaptabilidade a áreas de balcão com exposição direta ao público otimiza o espaço, onde a estética e a eficiência se unem para impulsionar as vendas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros Gastronorm 1/3x40
Iluminação	4 pontos LED
Tipo de Vidro	Temperado
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Sistema de Evaporação	Estática
Tensão de Alimentação	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para sushi?

Esta vitrine foi concebida para acomodar 4 tabuleiros Gastronorm 1/3x40, garantindo uma exposição organizada e altamente eficiente dos seus produtos no ponto de venda.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Priorizando a facilidade de utilização, a vitrine inclui um design sem ângulos agudos na cuba e um vidro frontal dobrável, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária. Dispõe também de um sistema automático de recolha de água da bandeja.

É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o equipamento integra um termostato eletrónico ajustável que permite configurar e manter a temperatura desejada entre +2°C e +6°C, adaptando-se perfeitamente aos requisitos dos diferentes tipos de alimentos frescos.

Quais são as dimensões desta vitrine expositora?

Com dimensões de 1085x395x245 mm (largura x profundidade x altura), esta vitrine refrigerada é perfeita para ser integrada em balcões com espaço otimizado. Recomendamos verificar o seu espaço disponível antes de finalizar a compra para garantir um ajuste perfeito.

Que tipo de iluminação possui esta vitrine?

A vitrine está equipada com 4 pontos de iluminação LED, estrategicamente posicionados para realçar a apresentação dos alimentos. Esta iluminação de baixo consumo energético não só valoriza o produto, como também contribui para uma atmosfera convidativa no seu estabelecimento.