

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi, 6 GN 1/3, 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.055	Modelo:	UD3097.055
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.055
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de 1438mm para sushi, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3x40. Possui placa fria, vidro dobrável e termostato eletrônico ajustável.

Descrição Completa

Vitrine de Sushi Profissional — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente desenvolvido para responder às exigências rigorosas do setor da restauração, assegurando uma apresentação de excelência e a ideal conservação dos seus produtos frescos, como sushi e outras iguarias que requerem refrigeração. Com uma placa fria integrada e um sistema de evaporação estática, garante uma manutenção homogênea e eficaz da temperatura, conservando os alimentos com frescura e aspeto apetecível por mais tempo. O seu vidro endurecido não só oferece robustez e segurança, mas também um design que proporciona uma visibilidade cristalina dos produtos expostos, maximizando o apelo visual para os seus clientes.

A facilidade de limpeza é um dos pontos cruciais deste equipamento. O painel de vidro frontal, que pode ser dobrado, permite uma higienização sem esforço, e a inclusão de um reservatório de recolha de líquidos simplifica o processo de drenagem e a gestão da higiene. A sua conceção sem cantos no interior da cuba facilita a limpeza profunda, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais apertadas e otimizando o tempo de trabalho nas cozinhas profissionais, o que se traduz numa maior eficiência operacional.

Idealizada para estabelecimentos que valorizam tanto a estética como a funcionalidade, esta vitrine oferece a solução perfeita para manter a qualidade e a segurança alimentar, elementos essenciais para a reputação de qualquer negócio. Além disso, a sua construção é pensada para durabilidade e fiabilidade, o que representa um investimento sólido a longo prazo para o seu empreendimento.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes japoneses que pretendem exibir o seu sushi e sashimi, garantindo a sua frescura. É também altamente eficaz em bares de sushi, buffets de hotelaria e empresas de catering que precisam de expor e manter saladas frias, sobremesas e outras preparações refrigeradas em condições ótimas de higiene e temperatura de serviço. A sua capacidade para seis tabuleiros GN 1/3x40 torna-a uma solução excelente para operações com volume médio a elevado, permitindo uma apresentação atrativa e uma rotatividade constante de

produtos deliciosos para os clientes.

É uma ferramenta indispensável para chefs de cozinha japonesa e itamaes que procuram o equilíbrio entre a arte da culinária e a segurança alimentar. Também é valorizada por diretores de F&B de unidades hoteleiras que necessitam de soluções versáteis para buffets e pequenos-almoços premium. Por fim, gestores de espaços de *grab & go* e delis de luxo beneficiam da sua capacidade de valorizar e preservar produtos, impulsionando a decisão de compra dos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1438x395x245 mm
Número de Tabuleiros	6 (tipo GN 1/3x40)
Iluminação	LEDs (6 unidades)
Material do Vidro	Temperado
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Sistema de Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Termostato	Eletrónico ajustável
Outras Características	Placa fria, vidro frontal dobrável para limpeza, bandeja de recolha de água e sistema de limpeza fácil sem ângulos internos.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros desta vitrine de refrigeração e quais as suas dimensões?
Esta vitrine foi concebida para acomodar 6 tabuleiros do tipo GN 1/3x40, otimizando o espaço para a exposição de variadas iguarias. As suas dimensões são de 1438x395x245 mm (LxPxA).

Que tipo de sistema de refrigeração a vitrine utiliza e como beneficia os alimentos?
A vitrine utiliza um sistema de placa fria com evaporador estático, garantindo uma refrigeração homogénea e delicada. Isto é ideal para a conservação de produtos sensíveis como o sushi, mantendo a sua frescura e textura.

A vitrine refrigerada é fácil de limpar e manter?

Sim, foi projetada para uma manutenção simples e eficaz. Possui um vidro frontal dobrável, uma bandeja de recolha de água e um design interno sem ângulos difíceis, facilitando a limpeza diária e profunda, o que é crucial para ambientes profissionais.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de cozinha asiática, bares de sushi, buffets de hotelaria e serviços de catering que procuram uma solução eficiente e estética para a apresentação e conservação de alimentos frescos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine refrigerada?

A vitrine refrigerada deve ser ligada a uma tomada de 230 V com ligação à terra, em conformidade com as normas de segurança elétrica. Não necessita de requisitos adicionais de gás ou água.