

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 rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Sushi GN 1/3, 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.060	Modelo:	UD3097.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.060

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para sushi e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine tem dimensões de 1788x395x245 mm. Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira, garantindo assim um bom fluxo de ar e a eficiência do equipamento., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta vitrine refrigerada? A: A vitrine requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança vigentes em Portugal e que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada para equipamentos de cozinha profissional de 230V., Q: Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine refrigerada? A: A vitrine foi concebida para uma limpeza fácil. O vidro é dobrável para facilitar o acesso ao interior e o sistema da banheira não possui ângulos, o que evita o acúmulo de sujidade e simplifica a higienização. A bandeja de recolha de água é automática, contribuindo para uma manutenção mais prática., Q: Esta vitrine refrigerada inclui tabuleiros e quais os tipos de tabuleiros compatíveis? A: Sim, a vitrine inclui 8 tabuleiros do tipo GN 1/3x40. Estes tabuleiros são ideais para a exposição de sushi e outros alimentos refrigerados. Este modelo está projetado para operar especificamente com este tipo de tabuleiro.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada sushi, expositor sushi, vitrine fria sushi

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14785

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada Udi Sushi 8b-vc Com Leds

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Refrigerada Udi Sushi 8b-vc Com Leds

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

HE232170,HE237731,HE232187

Uso Profissional - Dicas	Evite obstruir as saídas de ar internas para garantir que a cortina de frio estático mantenha a temperatura uniforme em todos os 8 tabuleiros., Utilize o termostato eletrônico para ajustar a temperatura de acordo com a densidade do produto exposto, otimizando o consumo energético durante as horas de menor afluência., Aproveite o sistema de recolha automática de condensação para reduzir as paragens de manutenção e garantir um ambiente de exposição sempre seco e higiénico., Realize a limpeza profunda diária rebatendo o vidro temperado, garantindo que não restam resíduos orgânicos nas junções da cuba de aço.
Uso Profissional - Perfis	Sushimen e Chefs de Cozinha Asiática, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gerentes de Restaurantes de Tapas e Gastrobares
Descrição Curta Original	Placa fria e evaporador estático Vidro dobrável para fácil limpeza Bandeja automática de recolha de água Sistema de limpeza fácil sem ângulos na banheira Componentes de alta qualidade Termostato electrónico ajustável Vidro dobrável
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1788x395x245 mm Tabuleiros 8 nr Tipo bandejas 1/3x40 Leds 8 nr Vidro Temp Temperatura +2/+6 °C Evaporação Estática S Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Show-cooking e Balcão de Sushi: O sushiman utiliza a extensão de 1,7 metros para organizar a mise en place de niguiris e sashimis, mantendo o produto à temperatura de segurança (+2°C a +6°C) enquanto finaliza as peças perante o cliente. A iluminação LED integrada realça o brilho e a cor do peixe, funcionando simultaneamente como ferramenta de venda e conservação., Buffets de Hotelaria e Pequenos-almoços: Em unidades hoteleiras, o equipamento é utilizado para a exposição de charcutaria premium, queijos fatiados e iogurtes artesanais em recipientes GN 1/3. A evaporação estática evita o ressecamento precoce dos alimentos, mantendo a textura ideal durante todo o período de serviço do buffet., Gastrobares e Conceitos de Tapas: A vitrine serve como ponto de apoio no balcão para a exposição de petiscos frios e guarnições que exigem acesso rápido. A funcionalidade do vidro dobrável permite que a equipa de sala reponha o stock ou higienize a superfície sem interromper o fluxo de trabalho da cozinha.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de 1788mm é uma peça central para a operação de frio em restauração de alta rotatividade, combinando uma exposição visual de impacto com um sistema de frio estático de precisão que preserva a humidade natural do peixe cru. Projetada para suportar o rigor do serviço B2B, a sua estrutura em vidro temperado e cuba sem ângulos responde às mais exigentes normas de segurança alimentar e eficiência operacional.
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com 1788 mm para sushi e pratos frios, 8 tabuleiros GN 1/3, vidro dobrável e temperatura de +2/+6 °C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido especificamente para a apresentação e preservação otimizada de sushi, sashimi e outros pratos frios, assegurando a frescura e o sabor dos alimentos. Com capacidade para oito tabuleiros GN 1/3, este equipamento destina-se a cozinhas profissionais, take-aways e unidades hoteleiras que procuram oferecer um serviço de excelência aos seus clientes. A sua estrutura robusta e fiável garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho exigentes.

A incorporação de uma placa fria e um sistema de evaporação estática assegura uma refrigeração eficiente e uniforme, mantendo o interior a uma temperatura constante entre +2°C e +6°C. O vidro temperado, além de proporcionar uma visibilidade total dos produtos expostos, é articulável, facilitando as operações de higienização e manutenção diárias, cruciais em qualquer estabelecimento de food service.

Com um design que prioriza a funcionalidade e a segurança alimentar, a vitrine inclui um sistema para recolha automática de água e um interior sem ângulos na cuba, o que simplifica a limpeza completa. Os componentes são de alta qualidade, garantindo a longevidade do equipamento, enquanto o termostato eletrónico ajustável oferece um controlo preciso da temperatura, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto e época do ano.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos de restauração especializados em cozinha asiática, como restaurantes de sushi, buffets orientais e caterings de eventos. A sua aplicação estende-se também a unidades hoteleiras com serviço de pequeno-almoço ou brunch, onde a apresentação de opções frias é valorizada, e a supermercados ou lojas gourmet que pretendam exibir alimentos

frescos de forma apelativa e segura.

A capacidade para oito tabuleiros GN 1/3 permite uma montra organizada de uma vasta seleção de produtos, otimizando o espaço no balcão e a visibilidade para o cliente final. É particularmente útil em ambientes com alta rotatividade, onde a facilidade de acesso aos produtos e a rapidez na reposição são fatores determinantes para a eficiência operacional da sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	8 tabuleiros
Tipo de Tabuleiros	GN 1/3x40
Iluminação	8 LEDs
Material do Vidro	Vidro Temperado
Amplitude Térmica	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Limpeza	Vidro dobrável, sem ângulos na cuba
Recolha de Água	Bandeja automática
Controlo	Termostato eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para sushi e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta vitrine tem dimensões de 1788x395x245 mm. Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira, garantindo um bom fluxo de ar e a eficiência do equipamento de refrigeração.

P: Esta vitrine é adequada para outros tipos de alimentos frios além de sushi?

R: Sim, embora seja ideal para sushi e pratos da culinária asiática, a vitrine refrigerada pode ser utilizada para uma vasta gama de alimentos frios, como entradas, saladas, sobremesas ou tapas, desde que seja mantida a temperatura adequada para cada produto e que a manipulação respeite as normas de segurança alimentar.

P: Qual a vantagem do vidro dobrável para o uso profissional?

R: O vidro dobrável permite um acesso fácil e rápido ao interior da vitrine, tornando a limpeza diária mais eficiente e simplificada. Esta funcionalidade também facilita a reposição de produtos durante o serviço, sem comprometer a temperatura interna.

P: Como é feita a manutenção da temperatura nesta montra refrigerada?

R: A manutenção da temperatura ideal é garantida por uma eficiente placa fria e um sistema de evaporação estática, controlados com precisão por um termostato eletrónico ajustável. Esta combinação assegura uma distribuição uniforme e estável do frio, fundamental para a conservação dos alimentos.

P: Esta vitrine refrigerada inclui tabuleiros e quais os tipos de tabuleiros compatíveis?

R: Sim, a vitrine inclui oito tabuleiros do tipo GN 1/3x40, prontos a usar. Este modelo está projetado para operar especificamente com este tipo de tabuleiro, garantindo um encaixe perfeito e maximizando a área de exibição.