

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 Sushi Cuba Plana 4 GN 1/3x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.065	Modelo:	UD3097.065
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.065
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com cuba plana para exposição de sushi (1085x395x245 mm), ideal para 4 tabuleiros GN 1/3x40. Refrigeração estática, vidro dobrável e iluminação LED para hotelaria.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Exposição de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais, este expositor refrigerado com iluminação LED integra um design inovador de cuba plana, ideal para a apresentação de sushi fresco, sashimi, saladas e outras iguarias que requerem uma conservação impecável. A sua construção robusta garante que os alimentos se mantêm nas condições ideais, entre +2°C e +6°C, preservando o sabor, a textura e a qualidade por mais tempo.

O sistema de arrefecimento estático, combinado com a placa fria integrada, assegura uma distribuição uniforme do frio em todo o interior do equipamento, minimizando assim a desidratação dos produtos expostos. A atrativa iluminação LED enfatiza a frescura dos alimentos, chamando a atenção dos clientes e elevando o apelo visual do seu balcão, essencial para aumentar as vendas por impulso.

Pensada para a operação diária e de ritmo acelerado, esta vitrine inclui um vidro temperado dobrável que facilita sobremaneira o acesso para a reposição de stock, bem como para uma limpeza rápida e eficiente. A bandeja automática para recolha da água simplifica a manutenção diária e contínua, garantindo um ambiente de trabalho sempre higiénico e imaculado, enquanto os seus componentes de alta qualidade e o termostato eletrónico ajustável oferecem controlo preciso da temperatura e uma fiabilidade duradoura.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a ferramenta perfeita para restaurantes japoneses, hotéis, buffets, espaços de self-service e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de exibir produtos frescos a uma temperatura rigorosamente controlada. A sua versatilidade e design contemporâneo permitem que se integre harmoniosamente em balcões de bares ou áreas de exposição, otimizando o serviço e a visibilidade dos produtos. É uma solução indispensável para chefs e gerentes que procuram excelência na apresentação e conservação alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	1085 x 395 x 245 mm
Tipo de Cuba	Plana, para 4 tabuleiros Gastronorm 1/3x40
Iluminação	LEDs
Tipo de Vidro	Temperado e dobrável
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Refrigeração	Estática
Tensão Elétrica	230 V
Sistema de Limpeza	Fácil, sem ângulos na banheira, com bandeja de recolha de água automática
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico ajustável

Perguntas Frequentes

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

A: Esta vitrine refrigerada tem dimensões compactas de 1085 x 395 x 245 mm (largura x profundidade x altura). É ideal para balcões com espaço limitado, requerendo apenas uma área ligeiramente superior à sua base para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a limpeza.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine e como é feita a sua manutenção?

A: A vitrine opera com uma tensão de 230 V, necessitando de uma tomada elétrica padrão para o seu funcionamento. A manutenção é simplificada graças ao seu design de vidro dobrável para fácil acesso e limpeza, e um sistema de limpeza sem ângulos na cuba, prevenindo a acumulação de sujidade. Possui também uma bandeja automática para recolha de água de condensação, reduzindo o esforço na limpeza.

Q: Que tipo de tabuleiros são compatíveis com esta vitrine refrigerada para sushi e quantos podem ser utilizados?

A: Esta vitrine foi concebida para acomodar até 4 tabuleiros Gastronorm no formato GN 1/3x40, otimizando o espaço de exposição. A cuba plana garante que os alimentos sejam apresentados de forma apelativa, mantendo a temperatura ideal de conservação.

Q: Qual é a gama de temperatura que esta vitrine refrigerada consegue manter e como é controlada?

A: A vitrine mantém uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de sushi e outros pratos frios. A temperatura é ajustável através de um termostato eletrónico, permitindo um

controle preciso e uma monitorização fácil para garantir a segurança alimentar.

Q: Quais são os benefícios da iluminação LED e do vidro temperado nesta vitrine refrigerada?

A: A iluminação LED proporciona uma excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua frescura e as cores vibrantes, ao mesmo tempo que garante eficiência energética e reduz o calor gerado. O vidro temperado, por sua vez, oferece maior resistência a impactos e mudanças de temperatura, garantindo durabilidade e segurança para o utilizador e para os alimentos expostos.