

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 com Cuba Plana GN 1/3x40 LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.070	Modelo:	UD3097.070
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.070
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi com 6 cubas planas GN 1/3x40 e iluminação LED, ideal para manter alimentos frescos. Dimensões: 1438x395x245 mm.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para realçar a apresentação do sushi e sashimi, garantindo a manutenção irrepreensível da sua frescura e qualidade. Com um design elegante que integra uma placa fria e iluminação LED, este equipamento confere um destaque distinto aos alimentos expostos, tornando-o no ponto focal atrativo de qualquer balcão de serviço.

A montra dispõe de componentes de excelência que asseguram uma refrigeração eficaz e uma temperatura constante, variando entre +2°C e +6°C. Esta estabilidade é fundamental para a conservação de produtos sensíveis, como o peixe cru. A construção robusta e uma operação intuitiva garantem fiabilidade a longo prazo.

A superfície de exposição, com o seu sistema de refrigeração estática, é ideal para preservar a humidade do peixe fresco e de outros ingredientes, evitando a desidratação. O vidro temperado, que se dobra com facilidade, simplifica as operações de limpeza e o acesso aos produtos, otimizando as rotinas diárias da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes japoneses, hotéis com oferta de buffet, estabelecimentos de take-away e empresas de catering especializadas em sushi e sashimi. Este display é ideal para exibir iguarias frescas de forma higiénica e apelativa, tanto em ambientes de self-service como em balcões com serviço assistido. As suas dimensões compactas permitem uma integração versátil em diversos espaços, desde cozinhas industriais até áreas de atendimento ao público.

A tecnologia de frio estático garante que os produtos não só se mantêm à temperatura ideal como também preservam a textura e o brilho, elementos cruciais para a experiência do cliente e para a segurança alimentar do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438 x 395 x 245 mm

Característica	Detalhe
Número de Cubas Planas	6
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40
Iluminação	LEDs (6 unidades)
Tipo de Vidro	Temperado
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Sistema de Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Que tipo de manutenção é necessária para esta vitrine refrigerada?

A manutenção desta unidade é simplificada devido ao seu sistema de limpeza fácil e ao vidro basculante. Recomenda-se a higienização diária das superfícies internas e externas com produtos suaves e a verificação regular do evaporador estático e da bandeja de recolha de água para assegurar a sua funcionalidade ideal.

Qual a capacidade de exposição que esta vitrine oferece?

Esta vitrine foi projetada para acomodar 6 cubas planas, otimizadas para tabuleiros GN 1/3x40. Esta capacidade permite uma apresentação diversificada e organizada de sushi, sashimi ou outros produtos que necessitem de refrigeração, garantindo uma excelente visibilidade dos itens expostos.

Este equipamento é adequado para outros alimentos além de sushi?

Sim, embora ideal para sushi, a sua gama de temperatura de +2°C a +6°C e o sistema de refrigeração estática a tornam apropriada para expor outros produtos mais delicados, como sobremesas, tapas frias ou aperitivos. É crucial manter sempre a mesma atenção à higiene e conservação.

Quais as dimensões da vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?

A vitrine refrigerada para sushi possui dimensões de 1438x395x245 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a limpeza e manutenção, é aconselhável reservar um espaço de segurança adicional de alguns centímetros em todas as suas laterais.

Esta vitrine refrigerada tem requisitos elétricos específicos?

Este equipamento frigorífico funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental garantir uma tomada elétrica compatível e exclusiva para o aparelho, o que é essencial para o seu ótimo desempenho e segurança operacional. Não há a necessidade de requisitos adicionais como ligações de gás ou água.