

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, 2140mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.077	Modelo:	UD3097.077
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2140 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.077
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada plana de 2140mm para sushi, com vidro dobrável para fácil limpeza e iluminação LED. Conserva entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado para sushi com cuba plana é a solução ideal para a preservação e apresentação de iguarias frescas. Concebido com materiais de alta qualidade, assegura durabilidade e excelência operacional, fundamentais em negócios de restauração e unidades hoteleiras exigentes.

O seu design inovador, com vidro frontal dobrável, facilita significativamente a higiene diária, otimizando o tempo da sua equipa. A vitrine incorpora um sistema de recolha automática de condensados e uma estrutura de cuba sem ângulos, garantindo uma limpeza minuciosa e respeitando os mais elevados requisitos de segurança alimentar.

A iluminação LED integrada realça a frescura e a cor dos produtos, captando a atenção do público e assim promovendo um aumento no volume de vendas. Adicionalmente, o termostato eletrónico de fácil ajuste permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a conservação ideal dos alimentos sensíveis.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de cozinha japonesa, estabelecimentos de sushi, buffets de hotéis e serviços de catering que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A sua capacidade generosa e construção robusta tornam-no na escolha certa para espaços com elevado fluxo de clientes, onde a qualidade e a apresentação dos alimentos são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	2140x395x245 mm
Tipo de Cuba	Plana
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40

Focos LED	10
Vidro	Temperado e dobrável
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de apresentação desta vitrine?

O showcase oferece espaço para dez tabuleiros GN 1/3x40, permitindo uma organização e exposição eficaz de uma vasta gama de produtos.

Como se processa a manutenção e limpeza do expositor?

O display foi concebido para uma limpeza fácil e eficiente. Apresenta vidro dobrável para acesso simplificado e uma cuba sem ângulos para evitar acumulação de sujidade, complementado por um sistema de recolha automática de água.

Este equipamento é adequado para que tipo de alimentos?

É perfeitamente adequado para a apresentação e manutenção de sushi, sashimi, saladas, entradas frias e outros produtos que requerem uma temperatura controlada entre os +2°C e +6°C.

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

A vitrine refrigerada possui dimensões de 2140x395x245 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que acomode estas medidas para uma correta instalação e circulação de ar.

O que é a evaporação estática e quais os seus benefícios neste equipamento?

A evaporação estática refere-se a um sistema de refrigeração onde o ar frio circula naturalmente, sem ventoinhas. Neste showcase, garante um arrefecimento suave e uniforme, ideal para produtos delicados como o sushi, prevenindo a sua desidratação e mantendo a frescura.