

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Slim Sushi e Tapas, 135 cm, LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.502	Modelo:	UD3097.502
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	1350 x 260 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.502
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada slim profissional para sushi e tapas, 135x26x40 cm, com LEDs. Ideal para balcões, otimiza espaço e assegura eficiência energética.

Descricao Completa

Vitrine de Expositor Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta vitrine de exposição refrigerada oferece uma solução sofisticada e prática para a apresentação de sushi, tapas e outros produtos alimentares frescos. Com apenas 26 cm de largura, representa o expositor mais compacto disponível no mercado, maximizando o espaço no balcão sem sacrificar a capacidade de exposição. A prateleira de vidro intermédia facilita a organização elegante e acessível dos itens para os clientes.

A tecnologia de ponta incorporada garante um desempenho de refrigeração superior, aliado a um consumo energético reduzido, permitindo uma poupança de custos operacionais de até 50%. Integrada com uma iluminação LED de última geração, assegura uma visibilidade máxima, realçando a frescura e a qualidade dos produtos expostos. O termostato eletrónico ajustável proporciona um controlo preciso da temperatura interna, mantendo os alimentos nas condições ideais de conservação.

Fabricada com materiais de excelência, como o aço inoxidável AISI304 e vidro temperado, este display garante durabilidade e uma manutenção simplificada. O isolamento em vidro temperado, complementado pela placa fria e evaporador estático, assegura uma refrigeração uniforme e eficaz em todo o interior. A zona de serviço na parte traseira foi pensada para facilitar o acesso e a reposição eficiente dos produtos, enquanto os sensores ocultos simplificam as rotinas de limpeza diária, tornando-a perfeita para estabelecimentos com grande volume de serviço.

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado é ideal para restaurantes de sushi e cozinha oriental, bares de tapas, buffets de unidades hoteleiras, cafetarias e serviços de catering que procuram expor alimentos frescos de forma atrativa e higiénica. A sua dimensão compacta é uma vantagem crucial para balcões com espaço limitado, permitindo uma apresentação profissional sem comprometer a fluidez do ambiente. As bandejas GastroNorm 1/6 incluídas otimizam a organização e a gestão de diversos tipos de produtos culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1350 x 260 x 400 mm
Largura	26 cm
Gama de Temperatura	+2 °C a +6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Número de Bandejas	7 x GN 1/6x40
Peso Líquido	35 kg
Compressor	Hermético, silencioso e ventilado “Secop”
Material	Aço inoxidável AISI304 e vidro temperado
Refrigeração	Placa fria e evaporador estático
Iluminação	LEDs de última geração

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem desta vitrine para espaços pequenos?

R: A sua largura de apenas 26 cm torna-a na mais estreita do mercado, otimizando o espaço disponível em balcões de restaurantes, bares e hotéis, sem comprometer a capacidade de exposição.

P: É eficiente em termos de consumo energético para o meu negócio?

R: Sim, esta vitrine foi concebida para oferecer um desempenho máximo com um consumo energético mínimo, permitindo uma economia de até 50% nos custos operacionais, crucial para a rentabilidade do seu estabelecimento.

P: Como é que a limpeza e manutenção deste equipamento se comparam a outros modelos?

R: A construção robusta em aço inoxidável AISI304 e vidro temperado, juntamente com os sensores ocultos e as bandejas removíveis GastroNorm 1/6, facilitam significativamente a limpeza e higienização diárias, economizando tempo e esforço à sua equipa.

P: Que tipo de alimentos posso expor com segurança nesta vitrine?

R: É ideal para a exposição de sushi, tapas, saladas, sobremesas e outros produtos que requerem refrigeração controlada entre +2°C e +6°C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

P: O compressor incluído é fiável e silencioso para ambientes de serviço contínuo?

R: Sim, a vitrine está equipada com um compressor hermético, silencioso e ventilado da marca “Secop”, que garante um funcionamento discreto e fiável, evitando interrupções ou ruídos indesejados no seu espaço comercial.