

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 rápido
ao produto



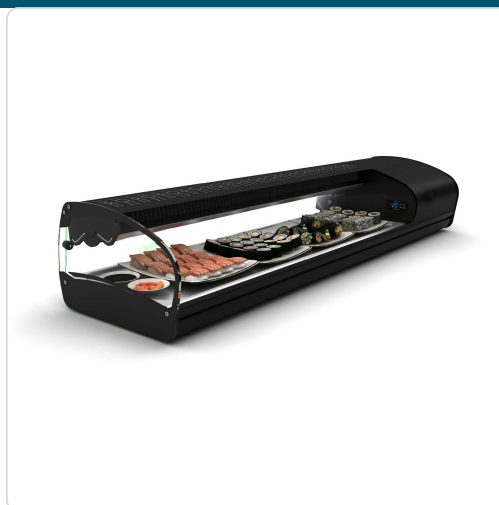
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Sushi Cuba Plana 1438x395x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.524	Modelo:	UD3097.524
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.524
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada profissional para exposição de sushi, com cuvete plana em AISI304, 1438x395x270mm e temperatura entre +2/+6 °C. Iluminação LED de baixo consumo para uma apresentação impecável.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para a apresentação de sushi, sashimi e outros pratos frios em ambientes de restauração profissional. Desenvolvido para manter uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garante a conservação ideal dos alimentos frescos, realçando a sua qualidade e segurança alimentar. O seu design, que inclui um vidro frontal rebatível e portas de correr, simplifica a limpeza e o acesso aos produtos, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

A moderna iluminação LED de alta potência assegura uma exposição vibrante dos alimentos, com um consumo energético significativamente reduzido. A superfície superior robusta é ideal para o apoio de pratos, otimizando o espaço de serviço. Com uma cuvete plana em aço inoxidável AISI304 equipada com ralo, a higienização é descomplicada, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as rigorosas normas sanitárias.

Equipada com componentes de excelência, este showcase refrigerado oferece um desempenho fiável e duradouro. O termostato eletrónico ajustável com leitura digital contínua permite um controlo preciso da temperatura, fundamental para a preservação ótima dos alimentos. O conceito inteligente do sistema de refrigeração evita a projeção de ar quente para o operador ou cliente, ampliando o bem-estar no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é ideal para restaurantes japoneses, estabelecimentos de sushi takeaway, buffets de hotelaria e empresas de catering que procuram uma solução sofisticada e funcional para exibir e preservar sushi, bem como diversas saladas e iguarias frias. A sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado torna-a apta para um uso intensivo em cozinhas comerciais e áreas de atendimento ao público, assegurando a frescura contínua dos produtos alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x270 mm
Profundidade da Cuvete	15 mm
Temperatura de Operação	+2 a +6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	55 kg
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI304
Material Exterior	Aço inoxidável e vidro temperado

Perguntas Frequentes

Q: Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine para sushi? A: A vitrine possui vidro frontal rebatível, portas deslizantes e vidro removível sem ferramentas, facilitando significativamente a limpeza. A cuvette plana em aço inoxidável AISI304, sem ângulos e com ralo, simplifica a higienização eficaz. Os sensores ocultos contribuem ainda para uma limpeza sem complicações.

Q: Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais as suas vantagens para o meu negócio? A: Esta vitrine utiliza refrigeração por placa fria e evaporador superior estático duplo, assegurando uma temperatura estável e uniforme entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação delicada de sushi e outros pratos. O gás refrigerante R600a é eficiente e mais amigo do ambiente, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

Q: Esta vitrine é adequada para colocação em balcões de atendimento ao cliente? A: Sim, o design compacto e a superfície superior robusta, adequada para apoiar pratos, tornam-na perfeita para balcões de atendimento em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering. O seu sistema de ventilação foi concebido inteligentemente para evitar a saída de ar quente para o utilizador, otimizando o conforto da sua equipa e clientes durante o serviço.

Q: Quais são os principais benefícios da iluminação LED presente nesta vitrine? A: A iluminação de LEDs de alta potência de última geração oferece um consumo mínimo de energia, o que se traduz diretamente numa poupança considerável na fatura da eletricidade para o seu negócio. Além disso, proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, realçando com profissionalismo a frescura e a qualidade do sushi exposto, atraindo mais clientes.

Q: Que tipo de produtos frescos posso conservar nesta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos frescos que exijam refrigeração entre +2°C e +6°C. Além de sushi e sashimi, pode conservar saladas frias, entradas gourmet, sobremesas delicadas e outros pratos que beneficiem de uma exposição elegante e de uma manutenção de temperatura precisa, garantindo a sua integridade e frescura.