

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



Vitrine Refrigerada para Sushi, 1438mm, 2 Planos

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.528	Modelo:	UD3097.528
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.528
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi, 1438mm, 2 planos, iluminação LED e vidro curvo. Ideal para balcão em restaurantes e bares de sushi.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Sushi — Vitrine para Sushi — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada profissional destaca-se pela sua capacidade de preservar e expor sushi e outras iguarias frias. O design de dois níveis, complementado por uma prateleira neutra, maximiza o espaço de exibição, permitindo uma organização otimizada dos produtos e uma visibilidade superior dos alimentos frescos.

A higiene é um foco primordial, com um vidro frontal rebatível e prateleiras e portas deslizantes que facilitam a remoção para uma limpeza aprofundada e eficiente. A iluminação LED integrada assegura que os produtos sejam apresentados de forma apelativa, realçando a sua frescura e cores vibrantes, enquanto minimiza o consumo energético.

Equipada com um sistema de refrigeração avançado e componentes de alta qualidade, a temperatura mantém-se consistentemente entre +2°C e +6°C, garantindo a segurança alimentar e a frescura dos produtos perecíveis. O termostato eletrónico ajustável, com leitura digital contínua, oferece um controlo preciso para as exigências da cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução de exibição fria ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis com buffets frios e pastelarias gourmet. A sua versatilidade permite manter sushi, sashimi, saladas e sobremesas à temperatura ideal, realçando a sua integridade e aspeto. O formato compacto de balcão torna-a facilmente adaptável a diferentes configurações de espaço, eliminando a necessidade de grandes instalações.

Características Técnicas

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

Dimensões (L x P x A)	1438 x 395 x 340 mm
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Bandejas Incluídas	6 x GN 1/3x40 em Inox AISI
Peso Líquido	55 kg
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Iluminação	LEDs
Controlo	Termostato eletrónico ajustável com leitura digital

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e o tipo de alimentos que esta vitrine pode expor?

Esta vitrine foi concebida para expor e manter refrigerados diversos alimentos, como sushi, sashimi, saladas e sobremesas, utilizando 6 bandejas GN 1/3x40. A sua capacidade é ideal para manter uma seleção variada de produtos frescos e visíveis para os clientes.

Esta vitrine requer alguma instalação especial ou é um modelo "plug-and-play"?

Não, esta vitrine refrigerada é um modelo de balcão compacto e não necessita de pré-instalação complexa. Basta ligar à corrente elétrica (230 V) para que comece a operar, facilitando a sua integração em qualquer ambiente comercial.

Como assegurar a limpeza eficiente e a manutenção da higiene neste equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao vidro frontal dobrável, às prateleiras e portas deslizantes que são facilmente removíveis. Os sensores de temperatura ocultos também contribuem para evitar a acumulação de sujidade, tornando a manutenção diária rápida e eficaz.

Qual a importância da iluminação LED e da faixa de temperatura para a conservação dos alimentos?

A iluminação LED realça a apresentação dos alimentos com baixo consumo energético e sem gerar calor adicional, enquanto a faixa de temperatura de +2°C a +6°C é crucial para a segurança e prolongamento da frescura de produtos perecíveis como o sushi.

As bandejas gastronorm estão incluídas com a compra da vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com 6 bandejas gastronorm GN 1/3x40, fabricadas em aço inoxidável AISI,

prontas a utilizar. Além disso, inclui uma segunda prateleira neutra que maximiza o espaço de exposição.