

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 para Sushi 2 Planos LED 1788x395x340 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.530	Modelo:	UD3097.530
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.530
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com dois planos, ideal para sushi e outros produtos frescos. Dimensões 1788x395x340 mm, com temperatura +2/+6 °C e iluminação LED.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para maximizar a área de apresentação, este expositor frigorífico de balcão de dois planos é a escolha perfeita para exibir sushi fresco e outros produtos refrigerados. O seu design inteligente, que incorpora uma segunda prateleira neutra, expande a superfície útil, permitindo uma exposição mais flexível e atrativa dos seus alimentos.

Com uma estrutura que prioriza a visibilidade e a higiene, esta vitrine integra portas de correr e um vidro frontal rebatível, facilitando as operações de limpeza diárias e o acesso direto aos produtos. A iluminação LED de baixo consumo energético realça as cores e texturas dos ingredientes, tornando-os ainda mais sedutores para a sua clientela.

A tecnologia de refrigeração avançada, combinada com componentes de excelência, assegura uma manutenção rigorosa da temperatura (+2/+6 °C). Esta precisão é vital para a conservação e segurança alimentar, garantindo que o sushi e outros artigos se mantenham frescos por mais tempo, em conformidade com as mais estritas normas de higiene e qualidade.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para restaurantes japoneses, estabelecimentos de take away de sushi, bares de tapas gourmet e secções de “grab & go” em hotelaria e supermercados que necessitam de uma solução compacta e eficiente para a exposição refrigerada. O seu formato de bancada dispensa instalações complexas, sendo perfeita para diversificar o menu em ambientes com espaço limitado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1788x395x340 mm

Característica	Detalhe
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura de Funcionamento	+2/+6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	95 W
Tensão	230 V
Bandejas Incluídas	8 x GN 1/3x40 mm
Peso Líquido	75 kg
Estrutura	Aço inoxidável e vidro temperado
Iluminação	LEDs, com opção de iluminação dupla
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico ajustável com leitura digital

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, esta vitrine de balcão é compacta e foi concebida para não necessitar de pré-instalação complexa, facilitando a sua integração em qualquer espaço comercial.

As bandejas GN estão incluídas com o equipamento?

Sim, a vitrine é fornecida com 8 bandejas Gastronorm GN 1/3x40 mm em aço inoxidável AISI, prontas para a exposição dos seus produtos desde o primeiro momento.

Qual a temperatura de funcionamento suportada por esta vitrine?

A vitrine opera com uma temperatura de funcionamento entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação adequada para sushi e outros alimentos frescos com máxima segurança.

É fácil limpar e manter este expositor refrigerado?

Sim, o vidro frontal dobrável, as portas deslizantes removíveis e os sensores ocultos foram pensados para otimizar a higiene e simplificar as operações de limpeza diárias, poupando tempo à sua equipa.

Que tipo de iluminação possui a vitrine e quais os seus benefícios?

A vitrine integra iluminação LED de baixo consumo, que não só destaca visualmente os produtos, como também é energeticamente eficiente, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.