

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 rápido
ao produto



Vitrine Refrigerada Sushi Cuba Plana, 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.532	Modelo:	UD3097.532
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.532
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada com 1438mm, cuba plana de 15mm e vidro frontal rebatível para fácil limpeza. Essencial para hotelaria e restauração.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em estabelecimentos de restauração, esta vitrine refrigerada assegura a apresentação ideal dos seus produtos de sushi ou tapas. O seu sistema de refrigeração estática otimiza a conservação, mantendo a frescura e o aspeto apelativo dos alimentos por mais tempo. A sua eficaz iluminação LED de última geração não só valoriza a exposição, como também se destaca pela sua eficiência energética, gerando poupanças significativas nos custos operacionais.

A resistente estrutura em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais, enquanto o design inteligente com vidro frontal rebatível e portas deslizantes facilita imenso as tarefas de limpeza e manutenção diária. Com componentes de arrefecimento de alta qualidade, esta montra é uma aposta segura para a fiabilidade e desempenho contínuo no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este expositor é perfeitamente adequado para restaurantes de sushi que pretendam exibir os seus produtos frescos de forma elegante e higiénica, bem como para bares e espaços de tapas que necessitem de uma solução eficiente para a exposição de iguarias frias. É ideal para buffets de hotelaria, quiosques de comida japonesa ou qualquer estabelecimento que valorize a apresentação e a frescura dos produtos refrigerados à vista do cliente, sem comprometer a facilidade de acesso para o serviço. A sua conceção impede realisticamente a expulsão de ar quente para o utilizador ou cliente, garantindo conforto e ambiente agradável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1438x395x340 mm

Característica	Detalhe
Profundidade da Cuba	15 mm
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	55 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada de sushi?

A: As dimensões desta vitrine são 1438x395x340 mm (comprimento x profundidade x altura), o que a torna adequada para diversas configurações de balcão em estabelecimentos de hotelaria. A cuba tem uma profundidade de 15 mm.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para instalar esta vitrine?

A: Esta vitrine opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 90 W. A instalação elétrica deve ser compatível com estas especificações, garantindo uma ligação segura e eficiente.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada?

A: A limpeza é simplificada graças ao vidro frontal rebatível e às portas deslizantes, ambas removíveis sem ferramentas. A cuba plana em AISI304 possui um ralo e é desprovida de ângulos para facilitar a higienização. Além disso, os sensores ocultos contribuem para uma limpeza mais fácil e eficaz, e conta também com uma bandeja de recolha automática de água, minimizando a manutenção.

Q: Qual é a temperatura de funcionamento e o tipo de gás refrigerante utilizado?

A: A vitrine mantém uma temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de sushi. Utiliza gás refrigerante R600a, conhecido pela sua eficiência e sustentabilidade ambiental, e integra componentes de alta qualidade para um desempenho fiável.

Q: Esta vitrine inclui garantia ou assistência técnica?

A: Sim, este expositor inclui todas as garantias legais aplicáveis a equipamentos profissionais. Para informações detalhadas sobre assistência técnica e cobertura de garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.