

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



Expositor Refrigerado Sushi 5x GN 1/3, 1307mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE233757	Modelo:	233757
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	233757
EAN	8711369233757
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	5
Temperatura	Positiva
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada para sushi e alimentos frescos, com capacidade para 5 recipientes GN 1/3. Mantém temperaturas entre 0°C e 6°C e possui iluminação LED.

Descricao Completa

Este expositor refrigerado de bancada foi concebido para manter sushi e outros alimentos frescos a temperaturas ideais, entre 0°C e 6°C, garantindo a sua conservação e apresentação.

Expositor de sushi refrigerado — expositor de sushi — Expositor Sushi —
Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável revestido a branco
Tipo de Vidro	Duplo curvado (frontal)
Acesso	Traseiro (2 portas deslizantes) e frontal (cobertura de vidro)
Sistema de Refrigeração	Estática com descongelação automática
Intervalo de Temperatura	0°C a 6°C
Capacidade GN	5 recipientes GN 1/3 (máx. Altura 40 mm)
Iluminação	LED
Evaporador	Superior
Controlo de Temperatura	Digital com visor

Refrigerante	R600a
Classe Energética	B
Classe Climática	3
Dimensões (LxPxA)	1307 x 445 x 327 mm
Potência	160 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	35,7 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de apresentar produtos frescos de forma apelativa. É adequado para restaurantes japoneses e de fusão, serviços de take-away e entrega, buffets de hotelaria e eventos, ou cantinas empresariais que ofereçam opções de refeição fria. A sua capacidade para recipientes GN 1/3 torna-o versátil para sushi, saladas, sobremesas ou outros aperitivos frios.

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- Conservação ideal de alimentos frescos entre 0°C e 6°C.
- Apresentação apelativa dos produtos com iluminação LED integrada.
- Fácil acesso para serviço e reposição através de portas traseiras e cobertura frontal.
- Controlo preciso da temperatura digital para maior segurança alimentar.
- Design compacto e eficiente para instalação em bancadas.