

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

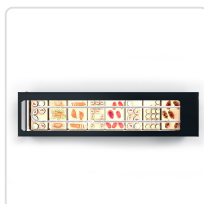
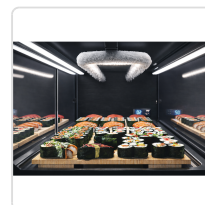
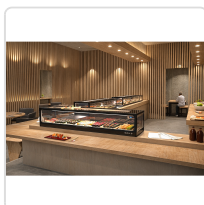
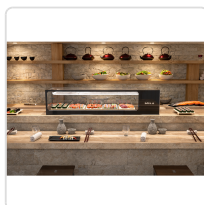
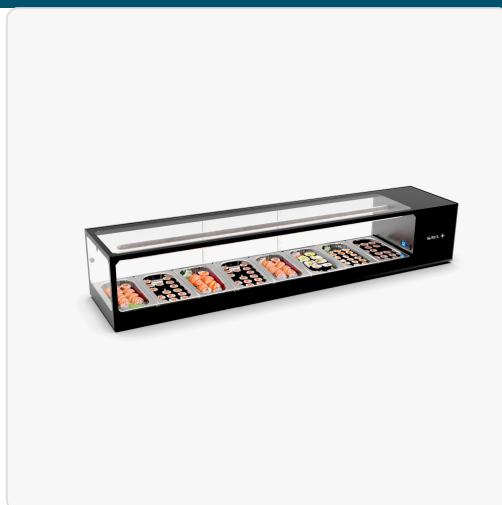


Vitrine Refrigerada Dupla Sushi Logic

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8S	Modelo:	SLVTLG8S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925116
Peso:	45 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-vtlg8s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-vtlg8s.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-vtlg8s-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-vtlg8s-2.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-vtlg8s-1.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8S
EAN	8436630925116
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada dupla estática para sushi com portas de correr traseiras, mantém a frescura e visibilidade de produtos delicados entre 0°C a 4°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Destaque os Seus Produtos com Frescura

Pensada para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada dupla estática foi concebida para maximizar a visibilidade e a conservação de produtos alimentares delicados, como o sushi. O seu design em preto elegante, com portas de correr traseiras, oferece conveniência e um impacto visual sofisticado, ideal para qualquer ambiente que preze pela exposição apelativa dos seus frescos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes japoneses, hotéis, buffets e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de apresentar os seus pratos frios de forma higiénica e atraente. Garante a manutenção da temperatura ideal para o sushi, saladas, sobremesas e outros alimentos que exigem refrigeração constante, assegurando a frescura e segurança alimentar. A facilidade de acesso através das portas de correr traseiras otimiza o serviço ao cliente e a reposição de stock para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Peso	45 kg
Gás Refrigerante	R600A 52,5G
Potência	90 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+0/+4°C
Compressor	HXD55MA
Potência Frigorífica	180 W
Prateleiras	0
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	REFRIGERADOR ESTÁTICO DUPLO
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS DE CORRER TRASEIRAS
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +0°C e +4°C, ideal para a conservação de

alimentos frescos como o sushi, garantindo a sua integridade e sabor. Esta amplitude térmica assegura que os produtos se mantêm na condição ideal para consumo.

2. Quais são as vantagens do sistema de refrigeração estático?

O sistema de refrigeração estático minimiza a desidratação dos alimentos, o que é crucial para produtos delicados como o sushi, mantendo a sua textura e frescura. Além disso, contribui para um menor consumo energético e um funcionamento mais silencioso, beneficiando o ambiente do seu estabelecimento.

3. É fácil limpar e manter esta vitrine?

Sim, o design da vitrine, incluindo as suas portas de correr traseiras e o tipo de vidro de baixa emissividade, facilita a limpeza diária e a manutenção da higiene. A ausência de prateleiras remove pontos onde a sujidade se pode acumular, tornando o processo mais eficiente para a sua equipa.

4. Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

Com um design moderno e funcionalidade de refrigeração fiável, esta vitrine é perfeita para restaurantes japoneses, pastelarias, take-aways com oferta de produtos frescos e qualquer espaço de restauração que procure exibir produtos refrigerados com estilo e eficiência. A sua versatilidade permite-lhe integrar-se facilmente em diferentes conceitos de negócio.

5. As portas de correr traseiras oferecem alguma vantagem específica?

As portas de correr traseiras otimizam o acesso aos produtos para reposição e serviço, permitindo que a parte frontal da vitrine se mantenha ininterrupta para a exposição ao cliente. Esta característica não só melhora a experiência visual do cliente, como também agiliza as operações diárias, tornando o fluxo de trabalho mais eficaz.