

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 rapido
ao produto

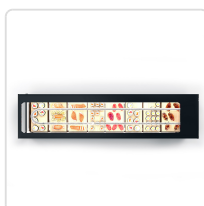
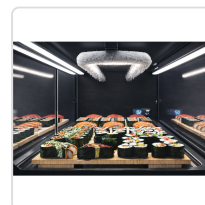
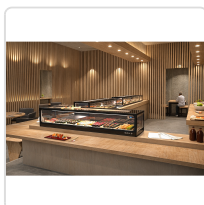
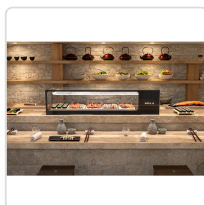


Vitrine Refrigerada para Sushi 6xGN1/3 VTLG6S

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6S	Modelo:	SLVTLG6S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925093
Peso:	45 kg	Dimensões:	1320 x 380 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-vtlg6s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-vtlg6s.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-vtlg6s-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-vtlg6s-2.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-vtlg6s-1.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6S
EAN	8436630925093
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada compacta para sushi, ideal para exposição em balcões. Mantém temperaturas de 0°C a +4°C, inclui 6 contentores GN1/3x40mm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para realçar a apresentação do seu sushi e outros alimentos frescos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e design elegante. Permite uma conservação ótima entre 0°C e +4°C, assegurando que os produtos se mantêm apetecíveis e seguros para consumo. A iluminação LED integrada valoriza a exposição, atraindo o olhar dos clientes e impulsionando as suas vendas.

O sistema de refrigeração compacto e eficiente garante temperaturas consistentes, mesmo em ambientes húmidos, o que é crucial para a qualidade dos alimentos. Fabricada em aço inoxidável e vidro temperado, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração que procure excelência e higiene.

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para restaurantes japoneses, hotéis, buffets, ou qualquer estabelecimento que deseje exibir e preservar sushi, saladas ou outras iguarias frescas. A sua capacidade para 6 contentores GN1/3x40mm, incluídos, oferece versatilidade para diferentes necessidades de serviço. Facilmente integrável em bancadas de trabalho ou bares, otimiza o espaço e melhora a experiência visual do cliente.

A estrutura robusta e o vidro resistente a choques garantem uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Adicionalmente, as portas de vidro deslizantes facilitam o acesso para reposição e manutenção, tornando-a uma solução prática e eficiente para a busy restauração moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1320x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45kg
Gás	R600A 45G
Compressor	HXD55MA
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Produto	DUPLO ESTATICO COOLER
Sistema de Refrigeração	COMPACTO

Característica	Detalhe
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	DUPLO, TEMPERADO, BAIXA EMISSIVIDADE, TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DE CORRER
Termostato	F20 de alto brilho em branco ártico
Capacidade	6xGN1/3x40mm (incluídas)

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que a vitrine mantém?

Esta unidade mantém uma temperatura constante e ideal para conservação de alimentos frescos, entre 0°C e +4°C. É perfeita para sushi, saladas e outros itens que exigem refrigeração ligeira.

Os contentores GN estão incluídos com a compra da vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com 6 contentores GN1/3x40mm, permitindo-lhe começar a utilizar o equipamento de imediato, sem custos adicionais ou a necessidade de adquirir acessórios separadamente.

É fácil limpar o interior da vitrine?

Completamente. O tanque embutido foi desenhado sem ângulos para facilitar a limpeza e o evaporador potente é igualmente de fácil manutenção. As portas de vidro deslizantes também simplificam a remoção para uma higienização completa.

Posso integrar esta vitrine em qualquer tipo de balcão?

Sim, a vitrine foi concebida para ser integrada numa barra ou balcão, oferecendo versatilidade na sua instalação. O seu design e dimensões adaptam-se facilmente à maioria dos ambientes de restauração.

A vitrine oferece boa visibilidade para os produtos expostos?

Definitivamente. Apresenta uma grande superfície superior plana para exposição e iluminação LED, maximizando a visibilidade dos seus produtos, mesmo em condições de humidade adversas, o que é crucial para a apresentação.