

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

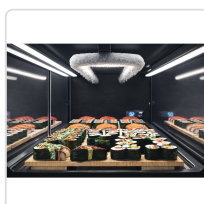
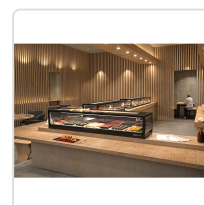
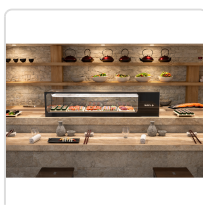


Vitrine Refrigerada para Sushi VTLG6SP 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6SP	Modelo:	SLVTLG6SP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925109
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-cp-vtlg6sp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-cp-vtlg6sp-2.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6SP
EAN	8436630925109
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão para sushi VTLG6SP, com capacidade para 6xGN1/3. Design elegante em inox e vidro, iluminação LED e temperatura de +0°C a +4°C

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de sushi, esta vitrine refrigerada assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal e com a máxima visibilidade. O seu design elegante e a iluminação LED integrada realçam a frescura dos alimentos, tornando-a uma peça central atraente em qualquer balcão de serviço ou bar. A estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e facilidade de manutenção para o uso diário em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes de gastronomia asiática, hotéis, food courts e estabelecimentos de restauração rápida que desejam apresentar sushi, sashimi e outras iguarias frias. Permite a integração em diversos ambientes, adaptando-se perfeitamente a balcões existentes. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 é ideal para organizar e exibir uma variedade de pratos de forma apelativa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1320x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Gás Refrigerante (quantidade)	45G
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45Kg
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Compressor	Hermético silencioso HXD55MA com turbocondensador Danfoss
Evaporador	Estático
Sistema de Arrefecimento	Compacto, estático
Classe Climática	Classe B
Tipo de Gás	R600A
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável e vidro temperado

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, com 40mm de profundidade, que já vêm incluídos, otimizando o espaço para a exposição de diversos produtos.

Qual a gama de temperaturas que a vitrine consegue manter?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados numa gama de temperaturas entre +0°C e +4°C, assegurando a conservação ideal de produtos frescos como sushi e sashimi.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, o tanque embutido é projetado sem ângulos e possui um dreno, facilitando a limpeza. As portas de vidro deslizantes também permitem uma remoção e higienização simples.

Posso integrar esta vitrine em qualquer balcão?

Sim, esta vitrine foi concebida para ser integrada em balcões existentes, oferecendo flexibilidade no design e otimização do espaço na sua área de serviço.

Que tipo de compressor utiliza este equipamento?

O equipamento utiliza um compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação de alta qualidade, garantindo um desempenho eficiente e baixo nível de ruído.