

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

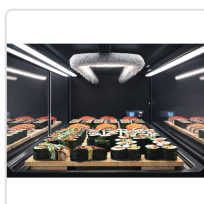
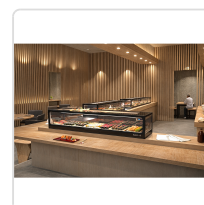
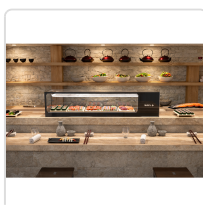
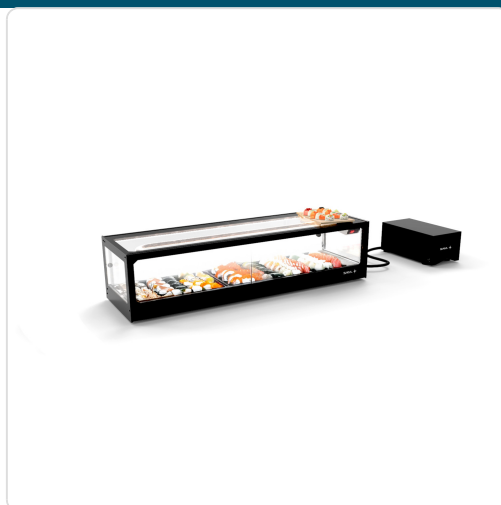


Vitrine Refrigerada para Sushi, 6xGN 1/3, 1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6SGRP	Modelo:	SLVTLG6SGRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925062
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-gr-cp-vtlg6sgrp-.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-gr-cp-vtlg6sgrp-1-2.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6SGRP
EAN	8436630925062
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi, 6xGN 1/3, com iluminação LED e design higiénico, ideal para restaurantes e take-aways. Dimensões: 1320x380x300mm.

Descricao Completa

Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição de sushi e outras iguarias frias, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade e design. Com um tanque embutido e sistema de drenagem, a limpeza torna-se uma tarefa simples e eficiente, garantindo a

máxima higiene e frescura dos alimentos. As portas de vidro deslizantes facilitam o acesso e a manutenção, enquanto o vidro temperado de alta resistência oferece durabilidade contra choques e riscos. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos seus produtos, captando a atenção dos clientes e impulsionando as vendas.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis e pastelarias que desejam exibir os seus produtos refrigerados de forma apelativa e segura. O seu design versátil permite a integração numa bancada de bar, otimizando o espaço e criando um ponto focal visualmente atrativo. A capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm, juntamente com a visibilidade superior em condições de humidade, assegura que o seu expositor se mantém impecável, mesmo nos ambientes de restauração mais exigentes. Invista numa solução que eleva o padrão de apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões	1320x380x300mm
Capacidade	6x GN 1/3 x 40mm (tabuleiros incluídos)
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45 kg
Compressor	Hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação, modelo HXD55MA
Sistema de Refrigeração	Estático duplo, remoto
Tipo de Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade, térmico
Tipo de Porta	Corrediças traseiras

Termostato	TRM1
Classe Climática	Classe B

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de iluminação utilizada nesta vitrine?

A vitrine de sushi utiliza iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos, realçando as suas cores e frescura, enquanto contribui para a eficiência energética.

É fácil de limpar o equipamento?

Sim, o tanque embutido foi desenhado sem ângulos e com dreno para facilitar a sua limpeza. Além disso, as portas de vidro deslizantes são removíveis, permitindo uma higienização completa e sem esforço.

Que tipo de compressor está integrado na vitrine?

Incorpora um compressor hermético silencioso com turbocondensador Danfoss de dupla ventilação, garantindo um desempenho superior, fiabilidade e um funcionamento discreto no seu ambiente de trabalho.

Pode ser utilizada para além de sushi?

Absolutamente. Embora seja ideal para sushi, a sua faixa de temperatura de +0°C a +4°C e a capacidade de manter a visibilidade em condições de humidade tornam-na perfeita para a exposição de outros alimentos frios, como tapas, saladas ou sobremesas.

Quais os materiais de construção da vitrine?

A vitrine é construída em aço inoxidável e vidro temperado, assegurando durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e um aspeto moderno e profissional para o seu estabelecimento.