

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

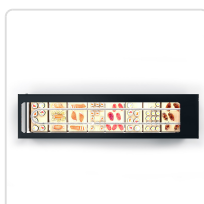
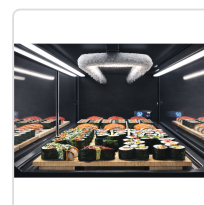
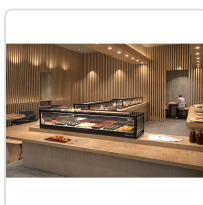
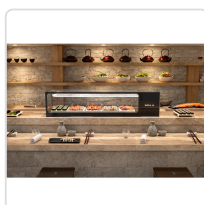
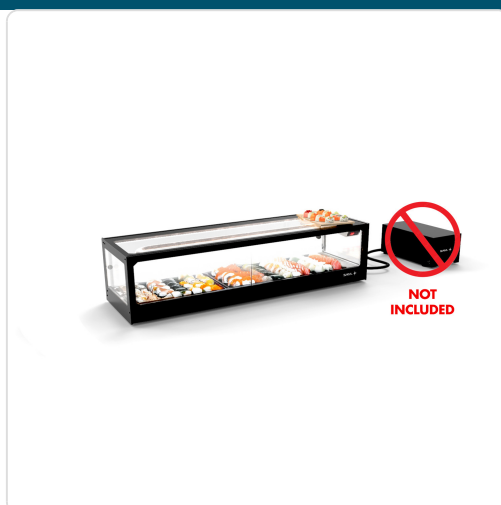


Vitrine Refrigerada para Sushi VTLG6SGZP 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6SGZP	Modelo:	SLVTLG6SGZP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925147
Peso:	45 kg	Dimensões:	1190 x 380 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-cp-vtlg6sgzp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-cp-vtlg6sgzp.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-cp-vtlg6sgzp-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-cp-vtlg6sgzp-2.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-cp-vtlg6sgzp-1.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6SGZP
EAN	8436630925147
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor refrigerado para sushi com 1190mm, iluminação LED e isolamento duplo. Ideal para manter frescos e visíveis os seus produtos.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para realçar a apresentação do seu sushi e outros pratos frios, mantendo-os impecavelmente frescos e visíveis. A iluminação LED integrada capta a atenção dos clientes, enquanto o isolamento duplo assegura a eficiência energética. A sua base plana e de dimensões compactas permite uma integração harmoniosa em diversos balcões de serviço, oferecendo uma solução prática e esteticamente agradável para qualquer estabelecimento de

restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses, sushi bars e espaços de restauração que procurem uma exibição elegante e refrigerada de produtos como sushi, sashimi, saladas e tapas frias. A sua construção robusta e a capacidade de manter uma temperatura constante entre +0°C e +4°C garantem a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos expostos. É uma ferramenta indispensável para otimizar a venda por impulso e a satisfação do cliente em serviços de hotelaria e cafetaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1190x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45 KG
Tipo de Produto	Arrefecimento estático duplo
Sistema de Arrefecimento	Remoto
Tipo de Vidro	Duplo temperado, baixa emissividade, térmico
Portas	Deslizantes traseiras
Instalação	Plug-in
Iluminação	LED
Isolamento	Duplo
Base	Plana

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de refrigeração desta vitrine?

A vitrine de sushi opera com uma temperatura controlada entre +0°C e +4°C, garantindo a conservação ideal e a segurança alimentar de produtos perecíveis como sushi e sashimi.

É fácil de instalar e de usar?

Sim, este modelo foi desenhado para uma instalação "plug-in", o que significa que é de fácil ligação. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a manutenção diária, otimizando a operação.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

O design da vitrine, com a sua base plana e superfícies lisas, facilita a limpeza diária. As instruções de manutenção detalhadas são fornecidas no manual do utilizador, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

Esta vitrine é adequada para outros tipos de alimentos além de sushi?

Com a sua gama de temperaturas e excelente visibilidade, é perfeitamente adequada para exibir uma variedade de pratos frios, como tapas, saladas ou sobremesas que necessitem de refrigeração constante e uma apresentação atrativa.

Quais são os benefícios da iluminação LED e do isolamento duplo?

A iluminação LED não só realça a estética dos alimentos, como também é energeticamente eficiente. O isolamento duplo contribui para uma melhor manutenção da temperatura interna, reduzindo o consumo de energia e garantindo a frescura dos produtos por mais tempo.