

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

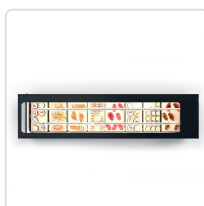
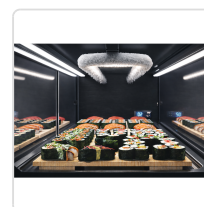
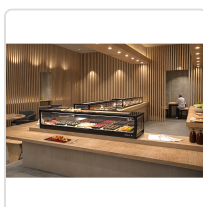
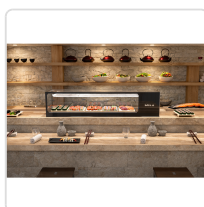


Vitrine Refrigerada Expositora de Sushi VTLG6SGZ

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG6SGZ	Modelo:	SLVTLG6SGZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925130
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-gn-vtlg6sgz.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-2.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-6b-grz-gn-vtlg6sgz-1.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG6SGZ
EAN	8436630925130
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de sushi, 1190x380x300mm. Mantém produtos frescos entre 0-4°C com iluminação LED e capacidade para 6xGN1/3.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de sushi e outros pratos frios, esta montra refrigerada garante a conservação ideal dos alimentos entre 0°C e 4°C. Equipada com iluminação LED, realça a frescura dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A capacidade para seis tabuleiros GN 1/3 (40mm de altura) oferece versatilidade para diversas preparações, assegurando uma apresentação impecável no seu estabelecimento. O isolamento duplo contribui para a eficiência energética e a manutenção de uma temperatura estável.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses, buffets de hotelaria, cafetarias e qualquer negócio de restauração que sirva sushi ou pratos frios, esta unidade é perfeita para manter os alimentos frescos e visíveis. A robustez do equipamento e a sua construção pensada para um uso contínuo garantem que a sua equipa terá uma ferramenta fiável e de alto desempenho. A estética moderna e o design funcional integram-se facilmente em qualquer ambiente profissional, melhorando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1190x380x300mm
Capacidade	6xGN1/3x40mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45KG
Isolamento	Duplo
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla (sem condensador remoto)
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Duplo – Temperado – Baixa Emissividade – Térmico
Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	TRM1

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine de sushi opera com uma faixa de temperatura entre 0°C e 4°C, ideal para a conservação segura e fresca de, por exemplo, artigos de pastelaria e charcutaria.

Quantos tabuleiros GN posso utilizar nesta expositora?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40mm, o que permite uma organização eficiente dos seus produtos.

A vitrine possui iluminação interna?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED, que não só melhora a visibilidade dos produtos como também contribui para um menor consumo energético.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato TRM1, assegurando precisão e facilidade de ajuste para manter o ambiente refrigerado adequado aos seus produtos.

É necessário instalar um refrigerador externo para esta vitrine?

Não, esta vitrine foi concebida com refrigeração estática dupla integrada, eliminando a necessidade de um refrigerador remoto e simplificando a sua instalação.