

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

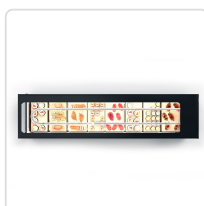
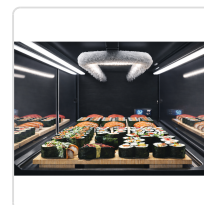
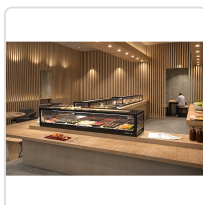
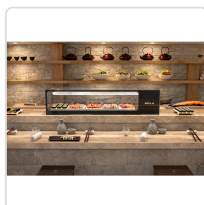


Vitrine Refrigerada para Sushi Base Plana 1540mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8SGRP	Modelo:	SLVTLG8SGRP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925086
Peso:	50 kg	Dimensões:	1540 x 380 x 300 cm

Imagens do Produto



FAQ

Q: Qual é a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada para sushi e outros alimentos frios? A: Esta vitrine opera dentro de uma faixa de temperatura de 0°C a +4°C, ideal para manter a frescura e segurança alimentar de sushi, tapas e outros pratos frios. Garante a conservação perfeita dos seus produtos sensíveis à temperatura., Q: Quais são as dimensões da vitrine refrigerada e o que significa ter uma base plana? A: A vitrine possui dimensões de 1540x380x300mm. A base plana oferece uma superfície uniforme para a exposição, maximizando o espaço útil e facilitando a organização dos alimentos de forma apelativa para os clientes., Q: Esta vitrine de sushi é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais? A: Projetada para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares, esta vitrine é perfeita para qualquer negócio que necessite de expor e conservar alimentos frios de forma higiénica e eficiente., Q: Que tipo de iluminação é utilizada nesta vitrine refrigerada para exposição? A: A vitrine está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos alimentos, realçando as suas cores e frescura. A iluminação LED é também mais eficiente em termos energéticos e tem uma vida útil mais longa., Q: A vitrine de refrigeração para sushi requer alguma instalação específica? A: Este modelo possui um sistema de refrigeração remoto e é do tipo PLUG-IN, o que simplifica a instalação. Requer uma ligação elétrica padrão de 230V – 50Hz para o seu funcionamento adequado.

Tags

vitrine refrigerada, vitrine sushi, expositor refrigerado, display refrigerado, montra refrigerada, conservação sushi, equipamento restauração, vitrine alimentos frios, vitrine 1540mm, refrigeração remota, restaurante, cozinha profissional, hotelaria

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-1.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-2.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-cp-vtlg8sgrp-1.jpg>

SEO Slug

vitrine-refrigerada-sushi-base-plana-1540mm

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada sushi, expositor sushi profissional, montra refrigerada para alimentos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada Sushi: Comprar ao Melhor Preço

WooCommerce ID

38985

Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 1 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 2 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 3 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 4 Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm — vista 5
Título Otimizado	Vitrine Refrigerada para Sushi com Base Plana 1540mm
Estado Optimização	optimized
Meta Description SEO	Adquira já a sua vitrine refrigerada para sushi, essencial para a conservação e exposição em restaurantes e hotéis. Realce a frescura dos seus pratos.
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi
Upsells (SKU Título)	SLVTLG8SGR,SLSK28SP,SLSK28S
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Posicione a vitrine estrategicamente em áreas de alto tráfego visual para maximizar o impacto da iluminação LED e potenciar a venda por impulso de produtos de alta margem., Dica Profissional: Utilize loiça de apresentação que complemente o design da vitrine e que realce os alimentos, como travessas de ardósia ou cerâmica branca, para uma estética premium., Dica Profissional: Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, focando na base plana e nos vidros duplos, para manter a transparência e a higiene, essenciais para a percepção de frescura dos produtos., Dica Profissional: Embora a refrigeração seja remota, assegure-se de que a unidade externa está instalada num local ventilado e de fácil acesso para manutenções preventivas, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando a eficiência energética.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Oriental, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor Hoteleiro, Comprador Profissional para Restauração
Cross-sells (SKU Título)	SLBUF15E,SLBUF65E,SLEP30M
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada para sushi e tapas, com base plana e iluminação LED. Ideal para exposição e conservação de alimentos frescos.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de sushi e outros pratos frios, esta vitrine oferece uma solução de conservação e apresentação de excelência. Apresenta uma base plana que facilita a arrumação e acesso aos alimentos, e incorpora iluminação LED, assegurando que os produtos expostos se destacam, captando a atenção dos clientes. A temperatura de conservação, entre 0°C e 4°C, é ideal para manter a frescura e qualidade dos alimentos, cumprindo com as normas de segurança alimentar.

O isolamento duplo garante uma eficiência energética superior e uma manutenção de temperatura estável, mesmo em ambientes de restauração movimentados. Além disso, o sistema de refrigeração remoto otimiza o espaço interior da vitrine e minimiza o ruído no ambiente de serviço, contribuindo para uma experiência mais agradável tanto para o operador como para o cliente. É um equipamento robusto, ideal para uso diário e com uma construção que garante durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para restaurantes de sushi, buffets asiáticos, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A visibilidade dos alimentos é maximizada, incentivando a compra impulsiva e valorizando a qualidade das preparações culinárias. É uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione um serviço de excelência.

Pode ser integrada em balcões de serviço ou como elemento central em ilhas de exposição, adaptando-se facilmente a diferentes conceitos de design de interiores. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma escolha prática para ambientes com grande volume de trabalho, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.

Características Técnicas

Dimensões	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Classe Climática	CLASSE B

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes Japoneses e de Fusão Asiática: Num restaurante especializado em cozinha asiática, esta vitrine serve como o ponto central para a exposição de uma vasta gama de sushi, sashimi e rolls. A base plana permite uma disposição artística e eficiente das peças, enquanto a iluminação LED realça as cores e texturas, incentivando a escolha por parte do cliente. A temperatura controlada entre 0°C e 4°C é crítica para manter a integridade e segurança dos produtos crus, com o sistema de refrigeração remoto a assegurar um ambiente tranquilo e confortável na sala de refeições.

Buffets de Hotel e Pequenos-Almoços: Em hotéis de quatro e cinco estrelas, a vitrine é ideal para servir o pequeno-almoço ou o almoço em regime de buffet. Pode ser utilizada para apresentar uma seleção de frutas frescas cortadas, iogurtes, saladas frias ou até mesmo opções de charcutaria e queijos. A sua construção robusta e facilidade de limpeza são vantagens operacionais significativas, permitindo uma gestão eficiente em horários de pico e assegurando a higiene constante exigida nestes ambientes.

Espaços de Catering e Eventos: Para empresas de catering que operam em eventos e conferências, a mobilidade e a facilidade de integração desta vitrine em diferentes layouts são cruciais. A base plana facilita o transporte seguro dos alimentos já dispostos e a rápida montagem no local. A capacidade de manter a temperatura estável, mesmo em ambientes com flutuações, garante que os produtos se mantêm frescos e apelativos durante todo o período do evento, reforçando a imagem de qualidade do serviço de catering.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada para sushi com base plana de 1540mm é uma peça fulcral para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a apresentação e a conservação de alimentos frios, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Projetada para ambientes profissionais, este equipamento combina eficiência energética, higiene e um design que valoriza a exposição do produto, tornando-se indispensável para chefs e gestores de F&B que visam a excelência operacional e a satisfação do cliente.

Marca

SAYL

Modelo

SLVTLG8SGRP

EAN

8436630925086

Instalação

De Bancada

Temperatura

Positiva

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para sushi e tapas, com base plana e iluminação LED, ideal para conservação de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de sushi e outros pratos frios, esta unidade oferece uma solução de conservação e apresentação de excelência. Apresenta uma superfície plana que facilita a arrumação e acesso aos alimentos, e incorpora iluminação LED, assegurando que os produtos expostos se destacam, captando a atenção dos clientes. A temperatura de conservação, entre 0°C e 4°C, é ideal para manter a frescura e qualidade dos alimentos, cumprindo com as normas de segurança alimentar.

O isolamento duplo garante uma eficiência energética superior e uma manutenção de temperatura estável, mesmo em ambientes de restauração movimentados. Além disso, o sistema de refrigeração remoto otimiza o espaço interior da montra e minimiza o ruído no ambiente de serviço, contribuindo para uma experiência mais agradável tanto para o operador como para o cliente. É um equipamento robusto, ideal para uso diário e com uma construção que garante durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para restaurantes de sushi, buffets asiáticos, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram exibir os seus produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A visibilidade dos alimentos é maximizada, incentivando a compra impulsiva e valorizando a qualidade das preparações culinárias. É uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione um serviço de excelência.

Pode ser integrada em balcões de serviço ou como elemento central em ilhas de exposição, adaptando-se facilmente a diferentes conceitos de design de interiores. A facilidade de limpeza e manutenção torna-a uma escolha prática para ambientes com grande volume de trabalho, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.

Características Técnicas

Dimensões	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C

Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Classe Climática	CLASSE B
Sistema de Refrigeração	REMOTO
Tipo de Vidro	DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO
Tipo de Porta	PORTAS TRASEIRAS DESLIZANTES
Compressor	HXD55MA
Tipo de Produto	DUPLO ESTÁTICO DE REFRIGERAÇÃO
Sistema de Arrefecimento	REMOTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	TRM1

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada para sushi e outros alimentos frios?

Esta vitrine opera dentro de uma faixa de temperatura de 0°C a +4°C, ideal para manter a frescura e segurança alimentar de sushi, tapas e outros pratos frios. Garante a conservação perfeita dos seus produtos sensíveis à temperatura.

Quais são as dimensões da vitrine refrigerada e o que significa ter uma base plana?

A vitrine possui dimensões de 1540x380x300mm. A base plana oferece uma superfície uniforme para a exposição, maximizando o espaço útil e facilitando a organização dos alimentos de forma apelativa para os clientes.

Esta vitrine de sushi é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?

Projetada para atender às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares, esta vitrine é perfeita para qualquer negócio que necessite de expor e conservar alimentos frios de forma higiénica e eficiente.

Que tipo de iluminação é utilizada nesta vitrine refrigerada para exposição?

A vitrine está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos alimentos, realçando as suas cores e frescura. A iluminação LED é também mais eficiente em termos energéticos e tem uma vida útil mais longa.

A vitrine de refrigeração para sushi requer alguma instalação específica?

Este modelo possui um sistema de refrigeração remoto e é do tipo plug-in, o que simplifica a instalação. Requer uma ligação elétrica padrão de 230V – 50Hz para o seu funcionamento adequado.