

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

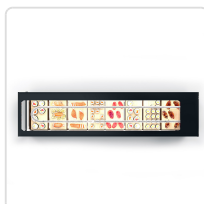
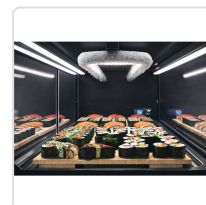
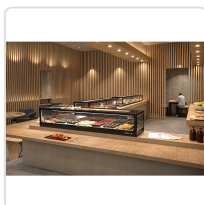
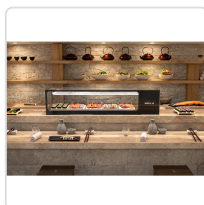
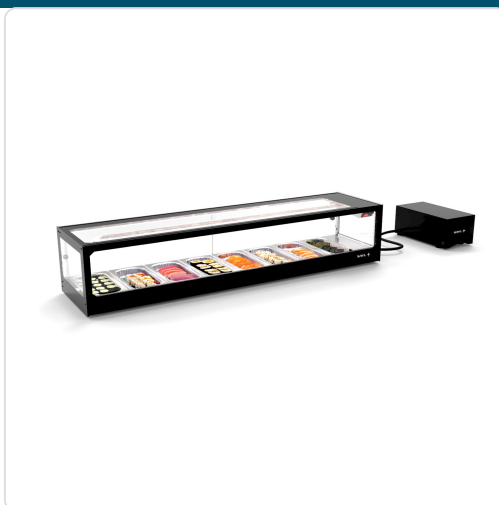


Vitrine Refrigerada Sushi LED Duplo Vidro 1540mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8SGR	Modelo:	SLVTLG8SGR
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925079
Peso:	50 kg	Dimensões:	1540 x 380 x 300 cm

Imagens do Produto



FAQ	Q: Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para sushi? A: Esta vitrine possui uma capacidade ideal para 8 cubas GN1/3 com 40mm de profundidade, permitindo uma exposição organizada e apelativa do sushi ou outros pratos frios., Q: Qual a temperatura de funcionamento da vitrine? A: A vitrine foi concebida para manter os alimentos frescos a uma temperatura constante entre +0°C e +4°C, garantindo a conservação ideal de produtos delicados como o sushi., Q: Este equipamento tem iluminação LED? A: Sim, a vitrine integra iluminação LED, que realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais convidativos e visíveis para os seus clientes., Q: É possível ajustar a temperatura nesta vitrine? A: A vitrine está equipada com um termóstato que permite controlar a temperatura dentro da sua gama de funcionamento, adaptando-se às necessidades específicas dos produtos expostos., Q: Que gás refrigerante utiliza esta vitrine? A: O equipamento utiliza gás refrigerante R600a, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental, contribuindo para um funcionamento mais sustentável.
Tags	vitrine refrigerada, expositor sushi, montra refrigerada, vitrine alimentos frios, display de sushi, equipamento refrigeração, conservação culinária, refrigeração comercial, vitrine profissional, sushi bar, restaurante japonês, frio comercial, vitrine 1540mm, refrigerante R600a, vitrine led
Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-vtlg8sgr.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-vtlg8sgr.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-vtlg8sgr-1.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-vtlg8sgr-2.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/logic-sushi-8b-gr-vtlg8sgr-1.jpg
SEO Slug	vitrine-refrigerada-sushi-led-1540mm
Importado em	20/05/2026
Focus Keyword	Vitrine refrigerada sushi, Expositor sushi profissional, Vitrine???? 1540mm
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Meta Title SEO	Comprar Vitrine Refrigerada Sushi LED 1540mm Preço
WooCommerce ID	38986
Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm — vista 1 Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm — vista 2 Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm — vista 3 Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm — vista 4 Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm — vista 5
Título Otimizado	Vitrine Refrigerada Sushi LED, 1540mm

Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Exponha o seu sushi com frescura e elegância. Ideal para restaurantes e hotéis que procuram preservar a qualidade e o aspeto dos alimentos.
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sushi
Upsells (SKU Título)	SLSK28SP,SLSK28S,SLVTLG8SGZP,SLVTLG8SGZ
Uso Profissional - Dicas	Posicione a vitrine estrategicamente para maximizar a visibilidade dos produtos. Em restaurantes, um local proeminente no balcão de serviço ou na área de take-away pode aumentar significativamente as vendas por impulso. Em buffets, a acessibilidade e o fluxo de clientes são chave., Utilize as cubas GN1/3 de 40mm de profundidade para criar composições visuais variadas e apelativas. A rotação inteligente dos produtos expostos, combinada com a iluminação LED, pode realçar a frescura e diversidade da oferta., Monitore e ajuste a temperatura regularmente através do termostato integrado. Embora a faixa ideal seja +0°C a +4°C, pequenas variações podem ser necessárias dependendo do tipo específico de alimento exposto e da frequência de abertura das portas., Assegure a limpeza diária e a manutenção preventiva, especialmente das áreas de refrigeração e dos vidros. A clareza do vidro temperado e a higiene interna são cruciais para a percepção de qualidade e segurança alimentar por parte do cliente.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chef de Sushi, Diretor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante/Hotel, Responsável de Compras para o Setor HORECA
Cross-sells (SKU Título)	SLC26L,SLC24L,SLSK28P,SLSK6GR
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada de sushi com 1540mm de largura, iluminação LED e capacidade para 8xGN1/3. Mantém alimentos frescos entre +0°C e +4°C.

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"><h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Vitrine refrigerada sushi

— Vitrine de Sushi — Principais Vantagens</h3><p>Este expositor refrigerado foi concebido para os profissionais que procuram a excelência na apresentação de sushi e outros pratos frios. Com iluminação LED integrada, garante a visibilidade ideal dos seus produtos, atraindo a atenção dos clientes e realçando a frescura e qualidade dos alimentos. A sua robusta construção com isolamento duplo assegura uma conservação eficaz, mantendo a temperatura estável e contribuindo para a eficiência energética do seu

estabelecimento.

A versatilidade desta mostra permite uma organização eficiente com capacidade para 8 bandejas GN1/3x40mm. As portas deslizantes traseiras facilitam o acesso e a reposição, mantendo a higiene e a temperatura interna. É a escolha adequada para restaurantes de fusão, sushi bars e hotéis que desejam oferecer uma experiência gastronómica superior, mantendo os alimentos em condições ideais.

Características técnicas

1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;">Aplicações Profissionais

Ideal para a exibição de sushi, sashimi, saladas e outras iguarias que necessitam de refrigeração constante. Este equipamento destaca-se em ambientes de restauração, hotelaria e take-away, onde a apresentação e a preservação dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente. A sua funcionalidade e design moderno complementam qualquer espaço, conferindo um toque de sofisticação ao seu balcão de serviço.

style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0

Características Técnicas	
Dimensões (LxPxA)	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (52,5G)
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	95W
Peso	50KG
Unidade Refrigeradora	

HXD55MA	Sistema de Refrigeração	Remota,
---------	-------------------------	---------

Estática com Duplo Estático	
8px; border: 1px solid #ddd;">	Isolamento

Duplo	
Isolamento	

solid #ddd;">Capacidade	
border: 1px solid #ddd;">2	GN1/2 12mm

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes Japoneses e Sushi Bars de Alta Cozinha: Neste contexto, a vitrine é utilizada no balcão de sushi, permitindo aos chefs apresentar as suas criações de forma impecável. A iluminação LED realça as cores e texturas dos pratos, funcionando como um elemento de marketing visual que impulsiona a venda por impulso. A temperatura controlada assegura que o peixe cru e os arrozos temperados mantenham a frescura e segurança alimentar durante todo o serviço, crucial para a reputação do estabelecimento., Hotéis e Resorts com Buffets de Pequeno-Almoço ou Jantar: Em hotéis de 4 ou 5 estrelas, esta vitrine é essencial para buffets, expondo uma seleção de charcutaria fina, queijos frescos, saladas compostas, ou até mesmo frutas cortadas e sobremesas frias. A sua capacidade e design elegante integram-se perfeitamente no ambiente sofisticado, enquanto o isolamento duplo e as portas deslizantes traseiras facilitam a reposição discreta e eficiente por parte da equipa, minimizando a perturbação para os hóspedes e mantendo a qualidade dos produtos., Serviços de Catering para Eventos Corporativos e Sociais: Para empresas de catering, a vitrine oferece uma solução móvel e esteticamente agradável para a apresentação de aperitivos frios, canapés ou estações de sushi em eventos. A sua instalação 'plug-in' e o sistema de refrigeração estática garantem flexibilidade e fiabilidade em diferentes locais, assegurando que os alimentos permaneçam à temperatura ideal, independentemente das condições ambientais do evento, projetando uma imagem de profissionalismo e cuidado com a qualidade.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine Refrigerada Sushi LED de 1540mm é uma solução indispensável para estabelecimentos que exigem excelência na apresentação e conservação de alimentos frescos. Projetada para o ambiente profissional exigente, este equipamento garante uma exposição higiénica e apelativa de sushi, sashimi e outras iguarias frias, otimizando a visibilidade dos produtos através da eficiente iluminação LED e mantendo a integridade dos alimentos com um controlo de temperatura rigoroso entre +0°C e +4°C. A sua robustez e capacidade para 8 cubas GN1/3x40mm tornam-na numa ferramenta versátil para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que valorize a qualidade e a eficiência operacional.

Marca

SAYL

Modelo

SLVTLG8SGR

EAN

8436630925079

Instalação

De Bancada

Temperatura

Positiva

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de sushi de 1540mm, com iluminação LED e capacidade para 8xGN1/3. Mantém alimentos frescos entre +0°C e +4°C, ideal para restauração.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para profissionais da restauração procuram a excelência na apresentação de sushi, sashimi e outros pratos frios. Equipada com iluminação LED, a vitrine garante uma visibilidade ótima dos seus produtos, atraindo a atenção dos clientes e realçando a frescura e qualidade dos alimentos. Adicionalmente, a sua robusta construção com isolamento duplo assegura uma conservação eficaz da temperatura, algo crucial para a segurança alimentar do seu negócio.

A versatilidade desta vitrine permite uma organização eficiente com capacidade para 8 tabuleiros GN1/3x40mm. Assim, facilita a reposição e acesso aos alimentos através das portas deslizantes traseiras, contribuindo para a manutenção da higiene. É a escolha adequada para restaurantes de cozinha asiática e hotéis que desejam oferecer uma experiência gastronómica superior, mantendo todos os pratos em condições ideais de temperatura.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é especialmente concebido para a exibição de iguarias que necessitam de refrigeração constante, como sushi, sashimi, saladas e entradas frias. Destaca-se em ambientes de restauração, hotelaria e estabelecimentos de take-away, onde a apresentação atrativa e a preservação dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente. O seu design moderno e funcional complementa qualquer espaço, conferindo um toque de sofisticação ao seu balcão de serviço ou área de buffet.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R600a (52,5G)
Potência Frigorífica	180W
Potência Total	95W
Peso	50KG
Unidade Refrigeradora	HXD55MA
Sistema de Refrigeração	Remota, Estática com Duplo Estático
Isolamento	Duplo Isolamento
Capacidade	8xGN1/3x40mm
Classe Climática	CLASSE B
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Corrediças Traseiras
Termóstato	TRM1
Instalação	Plug-in

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta montra refrigerada de sushi?

Esta montra tem capacidade para 8 bandejas Gastronorm GN1/3 com 40mm de profundidade, ideal para apresentar uma variedade de iguarias frias, otimizando o espaço de exposição.

Qual o sistema de refrigeração utilizado neste aparelho?

O equipamento utiliza um sistema de refrigeração remota e estática com duplo estático, garantindo uma conservação eficaz e uniforme dos alimentos, essencial para produtos delicados como o sushi.

A montra para sushi inclui iluminação interna?

Sim, a montra está equipada com iluminação LED, que melhora significativamente a visibilidade do produto e o torna mais apelativo para os seus clientes, realçando as cores e frescura.

Qual a faixa de temperatura que este expositor mantém?

Este expositor de sushi mantém uma temperatura operacional constante entre +0°C e +4°C, assegurando a frescura e segurança alimentar dos produtos expostos, conforme as normas exigidas.

A instalação deste equipamento é complexa?

Não, a montra possui uma instalação tipo "plug-in", o que facilita a sua colocação e arranque em

qualquer ambiente profissional, requerendo apenas uma ligação de 230V – 50Hz para funcionar de imediato.