

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

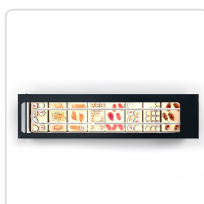
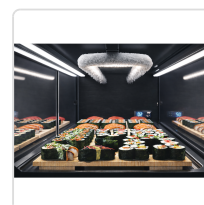
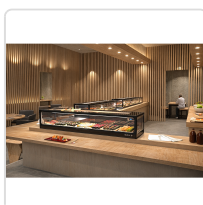
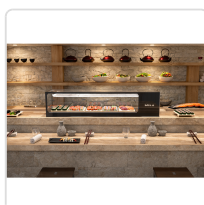
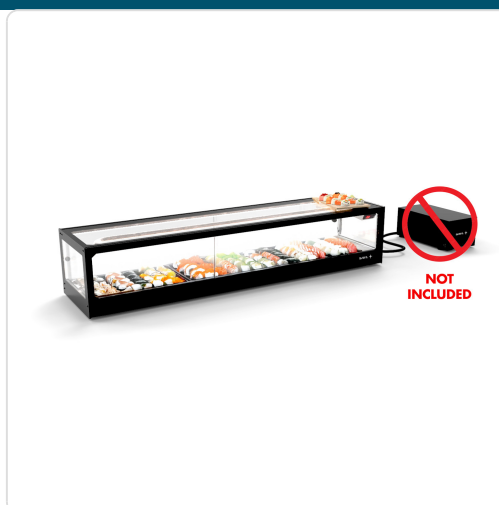


Vitrine Refrigerada para Sushi 1540mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8SGZP	Modelo:	SLVTLG8SGZP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925161
Peso:	50 kg	Dimensões:	300 x 1540 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8SGZP
EAN	8436630925161
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 1540mm com iluminação LED, ideal para exposição e conservação de sushi entre +0°C e +4°C. Essencial para profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para apresentar e conservar sushi e outras iguarias frescas, assegurando que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal. Com um sistema de arrefecimento estático eficaz, a visibilidade do produto é otimizada através do seu design elegante e da iluminação LED integrada, captando de imediato a atenção dos seus clientes. Representa uma solução robusta e fiável para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram um mostruário de alta qualidade e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses de prestígio, espaços de take-away especializados em sushi, hotéis de luxo e buffets requintados, bem como para qualquer área comercial que precise de exibir produtos delicados de forma apelativa e higiénica. O seu formato compacto e eficiente permite uma integração harmoniosa em diversos ambientes, desde balcões de atendimento ao público a áreas de self-service. A manutenção rigorosa da temperatura entre +0°C e +4°C garante a frescura e a segurança alimentar dos produtos, elementos cruciais para a reputação e sucesso do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	300x1540x380mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	95W
Peso	50KG
Isolamento	Duplo
Base	Plana
Iluminação	LED
Tipo de Vidro	Vidro duplo temperado de baixa emissividade (térmico)
Tipo de Porta	Portas traseiras deslizantes
Termostato	TRM1
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigerador estático duplo

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada para sushi?

Esta vitrine refrigerada para sushi opera com uma temperatura controlada que varia entre +0°C e +4°C. Esta gama é ideal para a conservação e exposição segura de sushi e outros alimentos frescos, garantindo a sua integridade e sabor.

Quais as dimensões exatas desta vitrine para sushi?

As dimensões desta vitrine refrigerada para sushi são 1540mm de comprimento, 380mm de

profundidade e 300mm de altura. É um equipamento compacto e eficiente, perfeito para bancadas de restaurantes e estabelecimentos de restauração.

Esta vitrine de sushi possui iluminação LED?

Sim, a vitrine de sushi está equipada com iluminação LED integrada. Esta funcionalidade não só realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais apetecíveis, como também contribui para uma melhor eficiência energética.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza esta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática que garante uma distribuição homogénea do frio. O gás refrigerante utilizado é o R600a, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

É fácil de instalar esta vitrine refrigerada de sushi?

Sim, esta vitrine refrigerada é do tipo plug-in, o que facilita a sua instalação. Basta ligar à corrente para começar a utilizar, tornando-a uma solução prática e rápida para qualquer tipo de negócio de restauração.