

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

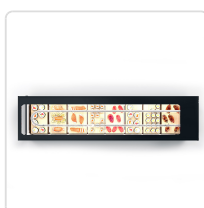
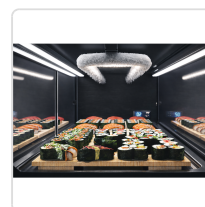
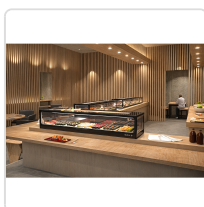
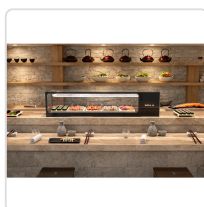


Vitrine Refrigerada Expositora de Sushi 8xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLVTLG8SGZ	Modelo:	SLVTLG8SGZ
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SAYL
Modelo	SLVTLG8SGZ
EAN	8436630925154
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada para sushi e tapas, com iluminação LED. Capacidade para 8 GN1/3 e temperatura de 0°C a 4°C.

Descricao Completa

vitrine sushi — Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada é perfeitamente concebida para exibir e conservar sushi e outras iguarias frescas, mantendo-as na temperatura ideal entre 0°C e 4°C. O seu isolamento duplo garante uma refrigeração eficiente, essencial para a qualidade e frescura dos alimentos. Além disso, a iluminação LED integrada realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes. É uma solução robusta e fiável para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a exposição dos seus produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Um expositor refrigerado como este é indispensável em restaurantes japoneses, bares de sushi, hotéis e buffets que servem produtos frescos. A sua capacidade para 8 bandejas GN1/3 permite uma exposição variada e organizada, facilitando o serviço e a escolha. Com um design prático e portas deslizantes traseiras, o reabastecimento torna-se rápido e higiénico, garantindo a excelência no atendimento. Este equipamento assegura que os seus ingredientes estejam sempre frescos e prontos a ser servidos, elevando a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Capacidade	8xGN1/3x40mm
Dimensões	1540x380x300mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Voltagem	230V – 50/60Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50KG
Tipo de Produto	Refrigeração Estática Dupla
Sistema de Refrigeração	Remoto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Duplo, temperado, baixa emissividade
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	TRM1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

Com capacidade para 8 tabuleiros GN1/3 com 40mm de profundidade, esta vitrine é perfeita para apresentar uma vasta seleção de sushi e outros alimentos preparados. A sua conceção otimiza o espaço, garantindo uma apresentação atrativa e acessível para os seus clientes, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto.

Como esta vitrine ajuda a manter a frescura dos alimentos?

A vitrine de sushi opera numa faixa de temperatura constante entre 0°C e +4°C, crucial para preservar a qualidade e segurança alimentar de produtos como sushi, tapas e aperitivos. Este controlo preciso de temperatura é fundamental para o sucesso do seu negócio, assegurando que os alimentos permaneçam frescos por mais tempo.

Esta vitrine é adequada para diferentes ambientes de restauração?

Sim, o design compacto e a instalação tipo "plug-in" tornam esta vitrine extremamente versátil, adaptando-se facilmente a balcões de bares, restaurantes e hotéis. É uma solução prática para a exposição de produtos frios, sem exigir grandes alterações estruturais no seu espaço.

Quais os benefícios da iluminação LED integrada nesta vitrine?

A iluminação LED realça naturalmente a frescura e as cores vibrantes dos alimentos expostos, tornando-os mais apetecíveis e visíveis para os clientes. Esta tecnologia não só é eficiente em termos energéticos, como também minimiza a produção de calor, contribuindo para a estabilidade da temperatura interna e para uma apresentação convidativa.

A vitrine é fácil de limpar e manter, considerando o uso diário?

Absolutamente. O seu design foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção diária. As superfícies lisas e o vidro temperado são fáceis de higienizar, garantindo que a vitrine se mantém impecável com o mínimo esforço. A limpeza regular é simples e rápida, essencial para cumprir com as normas de higiene alimentar no seu estabelecimento.