

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 8xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK8S	Modelo:	SLSK8S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925215
Peso:	50 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-ice-tube-sk8s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-ice-tube-sk8s-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-ice-tube-sk8s.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-ice-tube-sk8s-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-ice-tube-sk8s-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39011
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK8S
EAN	8436630925215
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão para sushi e tapas. Design elegante, vidro temperado rebatível e controlo de temperatura eletrónico de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Concebida para realçar a apresentação dos seus pratos mais delicados, esta vitrine refrigerada combina design moderno com desempenho profissional. Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução elegante e funcional para a exposição de sushi e outras iguarias que requerem temperatura controlada. A sua estrutura robusta e o vidro temperado garantem durabilidade e uma visão clara dos produtos.

vitrine refrigerada sushi — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- Design original e dinâmico, concebido para evitar a saída de ar quente na direção do operador ou cliente, garantindo conforto e eficiência.
- Integra dobradiça frontal invisível que confere um aspeto mais limpo e sofisticado ao equipamento.
- Fabricada com componentes de alta qualidade para assegurar uma longa vida útil e desempenho fiável em ambientes exigentes.
- Vidro temperado e dobrável, facilitando a limpeza e o acesso aos produtos expostos.
- Superfície adaptada para o suporte de placas, otimizando a organização e apresentação dos alimentos.
- Termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo preciso da temperatura interna para a perfeita conservação dos produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para estabelecimentos de restauração de alto nível, incluindo restaurantes de sushi, buffets de hotelaria e áreas de catering que exigem a manutenção ideal da frescura dos alimentos. A sua versatilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos sensíveis à temperatura, como marisco fresco, sobremesas delicadas e saladas gourmet, garantindo sempre a melhor apresentação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (LxPxA)	1788x395x270mm
Capacidade GN	8xGN1/3x40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (52,5g)
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50 kg (53 kg embalado)
Compressor	HXD55MA
Sistema de Refrigeração	Estático Duplo (Compacto)

Característica	Detalhe Técnico
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Corrediças Traseiras
Termostato	Eletrónico F20 (Branco Ártico)
Prateleiras	0
Classe Climática	C

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta montra refrigerada?

A montra tem uma capacidade de 8 recipientes GN 1/3 com 40 mm de profundidade, perfeita para organizar e expor uma variedade de alimentos.

2. Os vidros são fáceis de limpar?

Sim, o vidro temperado é dobrável, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento.

3. É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. O expositor possui um termostato eletrónico ajustável que permite definir a temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de sushi e outros produtos frescos.

4. Esta vitrine é adequada para colocação em balcão?

Sim, as suas dimensões compactas e o design otimizado para o cliente tornam-na ideal para ser colocada sobre um balcão, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos.

5. Quais são as vantagens do sistema de refrigeração estático?

O sistema de refrigeração estático duplo garante uma distribuição de frio homogénea e suave, prevenindo que os alimentos sequem, o que é crucial para manter a frescura e a qualidade do sushi por mais tempo.