

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 8xGN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK8SP	Modelo:	SLSK8SP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925253
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-cp-ice-tube-sk8sp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-cp-ice-tube-sk8sp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-cp-ice-tube-sk8sp.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-cp-ice-tube-sk8sp-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-8b-cp-ice-tube-sk8sp-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39012
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK8SP
EAN	8436630925253
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada para sushi, ideal para mostrar e conservar iguarias. Capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3, com vidro temperado e dobrável.

Descricao Completa

vitrine sushi — Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para realçar a beleza e frescura do sushi, com um design original e dinâmico que direciona o ar quente para longe do utilizador. Garanta que as suas iguarias japonesas são apresentadas de forma impecável, convidando os clientes à degustação. A sua

estrutura em vidro temperado dobrável oferece conveniência e durabilidade, ideal para o ritmo acelerado da restauração.

Os componentes de alta qualidade e o termostato eletrônico ajustável asseguram um controle preciso da temperatura, mantendo os alimentos entre +2°C e +6°C. Esta montra de exposição é perfeita para manter o sushi na temperatura ideal, garantindo a sua segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes. A superfície superior é adequada para o suporte de pratos, otimizando o espaço de serviço. Evite desperdícios e surpreenda os seus comensais com a qualidade superior dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução ideal para restaurantes japoneses, estabelecimentos de take-away de sushi, hotéis com buffets asiáticos e qualquer espaço de restauração que procure exhibir produtos frescos de forma apelativa. A sua capacidade para 8 bandejas GN 1/3 (40mm de profundidade) permite uma organização eficiente e uma apresentação variada. Perfeita para buffets de almoço ou para um sofisticado restaurante à la carte.

O display, pela sua versatilidade e design compacto (1788x395x270mm), integra-se harmoniosamente em bancadas e balcões de serviço, maximizando o espaço disponível. É uma ferramenta indispensável para chefs e gerentes que valorizam a estética e a funcionalidade, garantindo que o sushi seja sempre o centro das atenções. A ausência de portas frontais facilita o acesso, ideal para operações de ritmo rápido.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1788x395x270 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Peso	50 kg
Refrigerante	R600A 52,5G
Amperagem	1A
Classe Climática	C

Sistema de Refrigeração	Estático Duplo Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Portas	Deslizantes Traseiras
Termostato	Eletrónico de alta luminosidade (Branco Ártico F20)
Capacidade	8xGN1/3x40mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros para esta vitrine?

Esta vitrine foi desenhada para acomodar 8 tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40mm, otimizando o espaço e a apresentação dos seus produtos.

2. O vidro é resistente e de fácil limpeza?

Sim, o vidro é temperado, garantido maior segurança e durabilidade. Além disso, é desenhado para ser dobrável, facilitando as tarefas de limpeza e manutenção diárias.

3. Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento?

O equipamento possui um sistema de refrigeração estático duplo compacto, utilizando gás refrigerante R600a, conhecido pela sua eficiência e respeito ambiental.

4. Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para qualquer estabelecimento de restauração que sirva sushi ou outras iguarias que necessitem de ser expostas e mantidas a baixas temperaturas, como restaurantes japoneses, buffets ou áreas de take-away.

5. O termostato permite um controlo preciso da temperatura?

Sim, está equipada com um termostato eletrónico ajustável de alta luminosidade, que lhe permite controlar a temperatura de forma precisa entre +2°C e +6°C, garantindo a ótima conservação dos alimentos.