

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 SK6S 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK6S	Modelo:	SLSK6S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925192
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-6b-ice-tube-sk6s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-6b-ice-tube-sk6s-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-6b-ice-tube-sk6s.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-6b-ice-tube-sk6s-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-1p-6b-ice-tube-sk6s-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK6S
EAN	8436630925192
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada SK6S para sushi com capacidade de 6xGN1/3, ideal para exposição. Mantém uma temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada sushi — Expositor de Sushi — Principais Vantagens

Concebida para a apresentação elegante de sushi e outros pratos frios, esta vitrine refrigerada combina design sofisticado com funcionalidade superior. O seu sistema inovador evita a saída de ar quente em direção ao utilizador ou cliente, mantendo uma temperatura consistente e a frescura ideal dos alimentos. Com componentes de alta qualidade e um vidro temperado dobrável, este expositor

garante durabilidade e facilidade de manutenção, realçando a apresentação dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses, estabelecimentos de take-away e cafetarias com oferta de sushi, esta montra refrigerada é uma adição valiosa para qualquer espaço que exija elevada estética e funcionalidade. A sua capacidade de 6 bandejas GN1/3 permite uma exposição variada e organizada, perfeita para balcões onde a visibilidade é crucial. Equipe o seu negócio com uma solução que otimiza a conservação e a exibição dos seus produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões	1438x395x270mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	45 kg
Gás (quantidade)	R600A 45G
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	0
Classe Climática	Classe C
Tipo de Produto	Duplo Estático
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras

Característica	Especificação
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine para sushi?

Esta vitrine tem capacidade para 6 tabuleiros GN1/3 com 40mm de profundidade, ideal para uma apresentação organizada e diversas opções de sushi.

Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado?

O equipamento possui um sistema de refrigeração estático compacto e um evaporador estático, garantindo uma distribuição de temperatura eficiente e para manter a qualidade dos alimentos expostos.

A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, o vidro temperado é dobrável e a ausência de dobradiças frontais invisíveis simplificam o acesso e a limpeza, tornando a manutenção diária mais prática e higiênica.

Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a temperatura pode ser ajustada através de um termostato eletrônico para controlar o ambiente interno entre +2°C e +6°C de forma precisa, adaptando-o às suas necessidades.

É fácil de instalar?

Sim, o sistema de instalação "plug-in" significa que a vitrine está pronta a usar logo após ser ligada à corrente elétrica, sem necessidade de montagens complexas adicionais.