

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

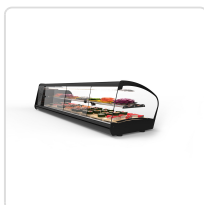
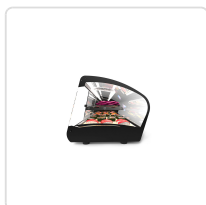


Vitrine Refrigerada para Sushi SK26S 6xGN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26S	Modelo:	SLSK26S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925208
Peso:	55 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-ice-tube-sk26s.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-ice-tube-sk26s-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-ice-tube-sk26s-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39029
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK26S
EAN	8436630925208
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e elegante para sushi, com capacidade de 6xGN1/3 e iluminação LED. Conserva alimentos frescos e realça o seu aspeto.

Descricao Completa

Vitrine de Sushi — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada destaca-se pelo seu design elegante e funcional, concebida especificamente para a apresentação impecável de sushi e outros pratos frios. A sua estrutura engenhosa impede a expulsão de ar quente para o ambiente, garantindo um conforto superior ao utilizador e ao cliente. Ideal para estabelecimentos que valorizam a estética e a conservação otimizada dos alimentos, esta montra assegura que os seus produtos se mantêm sempre frescos e apetitosos, elevando a experiência gastronómica.

Aplicações Profissionais

Concebida para cozinhas profissionais e espaços de restauração de alta exigência, esta vitrine refrigerada é a solução perfeita para restaurantes de sushi, bares de tapas, buffets e hotéis que necessitam de manter alimentos frescos visivelmente expostos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 x 40 confere uma versatilidade notável, adaptando-se a diversas necessidades de serviço. Com iluminação LED de última geração, os alimentos são realçados, potenciando a sua atratividade e estimulando a compra por impulso, contribuindo para o aumento das vendas no seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões	1438x395x340mm
Capacidade	6x GN 1/3 x 40mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Temperatura de prateleira	+8°C a +12°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	55KG
Tipo de produto	Double Static Cooler
Sistema de refrigeração	Compacto
Tipo de evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de vidro	Temperado
Tipo de porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

A vitrine é adequada para outros alimentos além de sushi?

Sim, embora otimizada para sushi, a vitrine é ideal para a exposição e conservação de uma vasta gama de alimentos frios, como tapas, sobremesas e saladas, sempre mantendo a temperatura ideal.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que a vitrine suporta?

Este equipamento tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3 com profundidade de 40mm, o que proporciona uma excelente flexibilidade para a organização e apresentação dos produtos.

É possível ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine dispõe de um termostato eletrônico ajustável, permitindo que configure a temperatura entre +2°C e +6°C, de acordo com as necessidades específicas dos alimentos expostos.

Qual o tipo de iluminação utilizada na vitrine?

A vitrine integra um sistema de iluminação LED de alta potência com luz fria, que não só realça a cor dos alimentos, como também garante uma vida útil prolongada e um consumo energético mínimo.

A vitrine requer algum tipo de instalação especial?

Não, a vitrine é do tipo "plug-in", o que significa que é de fácil instalação e está pronta a usar após ser ligada a uma tomada elétrica padrão.