

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

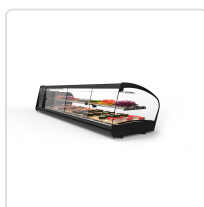
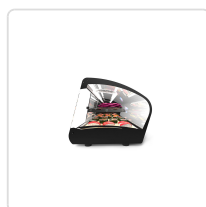
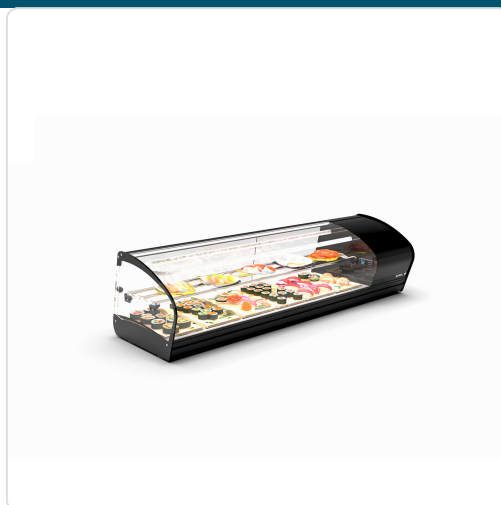


Vitrine Refrigerada Expositora de Sushi 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLSK26SP	Modelo:	SLSK26SP
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925246
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-cp-ice-tube-sk26sp.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-cp-ice-tube-sk26sp-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/shark-sushi-2p-6b-cp-ice-tube-sk26sp-2.jpg , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	39030
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLSK26SP
EAN	8436630925246
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de sushi com 1438mm, ideal para exposição. Mantém +2°C a +6°C, inclui iluminação LED de baixo consumo e permite GN 1/3.

Descricao Completa

Procurar uma solução de apresentação de sushi que combine elegância e funcionalidade? Esta vitrine refrigerada foi concebida para realçar a frescura dos seus produtos, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente de restaurante ou espaço de restauração. Com um design original e dinâmico, garante a manutenção de uma temperatura ideal para o sushi, enquanto a sua prateleira intermédia em vidro e o sistema de iluminação LED de alta potência realçam a aparência dos alimentos.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste display, permitindo o uso de cuvetes planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40, adaptando-se às necessidades do seu negócio. O vidro temperado e dobrável, juntamente com o termostato eletrónico ajustável, oferece praticidade e segurança, facilitando a limpeza e o controlo da temperatura de forma precisa. Invista nesta solução

robusta para otimizar a exposição dos seus pratos e impressionar os seus clientes.

vitrine sushi — Vitrine de Sushi – Principais Vantagens

- Design elegante e dinâmico que evita a expulsão de ar quente para o cliente, garantindo conforto e uma experiência agradável.
- Prateleira intermédia de vidro que oferece espaço adicional para exposição e melhora a visibilidade dos produtos.
- Componentes de alta qualidade que asseguram durabilidade e fiabilidade no desempenho.
- Vidro temperado e dobrável para fácil acesso, limpeza e segurança operacional.
- Termostato eletrónico ajustável para um controlo preciso e constante da temperatura de refrigeração.
- Capacidade flexível para acomodar cuvetes planas ou tabuleiros gastronómicos GN 1/3 x 40 (até 6 unidades), ampliando as opções de apresentação.
- Iluminação LED de última geração com luz fria, que destaca o produto, possui vida ilimitada e consumo energético mínimo.

Aplicações Profissionais

Este inovador expositor refrigerado é a escolha ideal para estabelecimentos que se dedicam à culinária japonesa, como restaurantes de sushi, take-aways especializados e hotéis com buffets asiáticos. A sua capacidade de manter o sushi e outros alimentos frescos a temperaturas ideais, entre +2°C e +6°C, garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A estrutura compacta e o design apelativo tornam-na também adequada para cafetarias e bares que pretendam oferecer opções de refeição rápida com um toque gourmet.

Para além da conservação, a iluminação LED e o vidro temperado facilitam a apresentação visual, atraindo a atenção do cliente e incentivando a compra por impulso. A adaptabilidade a diferentes tipos de tabuleiros GN permite que seja utilizada para uma variedade de iguarias, desde sashimi e nigiri a saladas frescas e sobremesas refrigeradas, tornando-a um equipamento multifuncional para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1438x395x340mm
Capacidade (GN)	6xGN1/3x40mm
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Temperatura Máxima da Prateleira	+8°C a +12°C

Característica	Valor
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	90W
Gás Refrigerante	R600a (45g)
Potência Frigorífica	180W
Peso Líquido	55 kg
Número de Prateleiras	1
Classe Climática	Classe C
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta montra de sushi consegue manter?

Esta montra é capaz de manter uma temperatura estável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e apresentação de sushi, sashimi e outras iguarias frias, garantindo a sua frescura e segurança alimentar por mais tempo.

É possível ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato eletrónico ajustável, permitindo um controlo preciso das condições de refrigeração para se adaptar às diferentes necessidades dos produtos expostos. A temperatura da prateleira intermédia pode ser ajustada entre +8°C e +12°C.

Que tipo de iluminação utiliza e quais os seus benefícios?

A vitrine incorpora um sistema de iluminação LED de última geração com luz fria. Esta tecnologia oferece uma vida útil ilimitada, um consumo de energia mínimo e realça as cores naturais dos alimentos sem os aquecer, contribuindo para uma apresentação mais apelativa.

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

O expositor foi concebido para maximizar a versatilidade, podendo ser utilizado com cuvetes planas ou com até 6 tabuleiros gastronómicos GN 1/3 com 40mm de profundidade, permitindo exibir uma variada gama de produtos de forma organizada e eficiente.

Este equipamento é de fácil manutenção e limpeza?

Sim, o design conta com vidro temperado e dobrável, o que simplifica significativamente as operações de limpeza diárias. Além disso, os componentes de alta qualidade garantem uma manutenção reduzida e uma maior durabilidade do equipamento.