

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

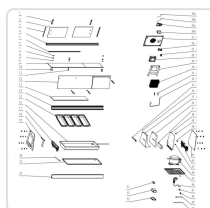


Vitrine Refrigerada Sushi 4 GN 1/3, 1131mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3126	Modelo:	RTS-44L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	RTS-44L
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada para sushi e tapas, com capacidade para 4 cubas GN 1/3 (não incluídas). Iluminação LED e temperatura de +2°C a +8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi – Principais Vantagens

Otimize a apresentação dos seus produtos frescos com esta vitrine refrigerada de bancada, concebida especificamente para sushi e tapas. A sua capacidade para quatro tabuleiros GN 1/3, complementada por uma prateleira intermédia em vidro, permite uma exposição apelativa e organizada. Garanta a frescura ideal dos alimentos, mantendo a temperatura entre +2°C e +8°C, essencial para preservar a qualidade e o sabor.

A iluminação superior em LED de baixo consumo não só realça os seus produtos, tornando-os mais convidativos, como também contribui para a eficiência energética do seu estabelecimento. O vidro frontal rebatível facilita a limpeza e o acesso, enquanto a base em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene para lidar com as exigências de uma cozinha profissional. Este equipamento é a escolha acertada para otimizar o espaço e a eficiência operacional do seu negócio.

A construção robusta e o design elegante tornam esta vitrine uma adição valiosa para qualquer restaurante, hotel ou cafetaria que pretenda impressionar os seus clientes com a qualidade e frescura dos seus pratos.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes asiáticos, sushi bares, tasquinhas de tapas, bem como para hotéis e buffets que procuram uma solução elegante e funcional para a exposição de iguarias frescas. Ideal para manter entradas, sobremesas ou qualquer alimento que exija refrigeração constante, acessível e visível ao cliente.

Características Técnicas

Capacidade	4 bandejas GN 1/3 (40mm profundidade, não incluídas)
Prateleiras	1 prateleira intermédia em vidro
Iluminação	LED de baixo consumo (zona superior)
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Temperatura Interior	+2°C a +8°C
Vidro Frontal	Rebatível
Sistema de Refrigeração	Direto e descongelação automática
Gás Refrigerante	R-134A (sem CFC)
Potência Elétrica	160W
Voltagem	230V
Dimensões Externas	1131x395x375mm