

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

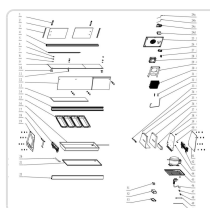


Vitrine Refrigerada Sushi Bancada 6 GN 1/3, 1483mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3127	Modelo:	RTS-84L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	RTS-84L
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 6 bandejas GN 1/3. Ideal para displays, controlo digital e LED.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

Procura uma solução sofisticada e eficiente para a exposição dos seus produtos frescos? Esta vitrine refrigerada expositora de bancada é a escolha ideal para o seu restaurante, café ou hotel. Projetada para otimizar a apresentação e conservação de tapas e sushi, garante que os seus pratos se mantêm em condições perfeitas, realçando a sua frescura e apelo visual. A capacidade interna, cuidadosamente pensada para 6 bandejas GN 1/3, aliada à prateleira intermédia em vidro, oferece uma versatilidade excecional para o seu display de produtos, enquanto a iluminação LED de baixo consumo na zona superior assegura que cada item é realçado com a máxima visibilidade e poupança energética. É a montra perfeita para impressionar os seus clientes.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma variedade de contextos gastronómicos. Seja para um bar de sushi que necessita de manter o seu peixe fresco e visível, um restaurante de tapas que procura exibir as suas criações ou um buffet de hotel que prima pela qualidade e apresentação, esta bancada refrigerada adapta-se perfeitamente. A sua versatilidade permite que funcione como um elegante expositor para sobremesas ou saladas, tornando-a um equipamento indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a excelência na exposição e conservação de alimentos frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Base interior	Aço inoxidável, preparada para pratos de sushi
Capacidade	6 containers GN 1/3, profundidade de 40mm (não incluídos)

Prateleira intermédia	Vidro
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura e descongelação
Portas	Vidro deslizantes
Iluminação	LED's de baixo consumo na zona superior
Temperatura interior	+2°C a +8°C
Vidro frontal	Direito rebatível
Sistema de refrigeração	Direto e descongelação automática
Gás refrigerante	R-134A sem CFC
Potência elétrica	160W
Voltagem	230V
Dimensões externas (CxLxA)	1483x395x375mm