

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



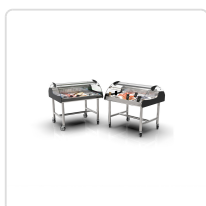
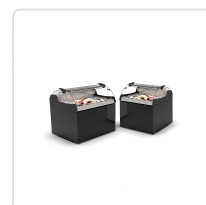
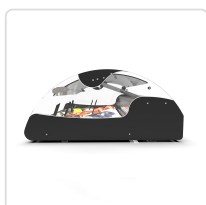
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe VX2-P 680mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLVX2-P	Modelo:	SLVX2-P
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925284
Peso:	55 kg	Dimensões:	680 x 882 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificações

EAN	8436630925284
Modelo	SLVX2-P
Marca	SAYL

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada profissional VX2-P (680mm) em aço inox AISI 316 para peixe fresco. Dupla refrigeração (+0°C a +4°C) para exposição self-service.

Descrição Completa

vitrine refrigerada peixe — Vitrine de Peixe Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exibição ótima de pescado fresco, este expositor refrigerado modelo VX2-P é o equipamento indispensável para estabelecimentos que procuram elevar a apresentação dos seus produtos. Fabricada em aço inoxidável AISI 316, específico para manipulação de peixe, garante durabilidade e máxima higiene. O seu design com vidro deslizante oferece uma visão panorâmica, ideal para um serviço self-service eficiente e atrativo, enquanto o espaço do motor oculto mantém a estética e a funcionalidade.

A dupla potência de refrigeração, aliada a uma placa fria e evaporador de alto desempenho, assegura que o produto se mantém refrigerado entre 0°C e +4°C, sem ressecar o artigo exposto. Este aparelho profissional proporciona uma conservação superior e a frescura necessária para encantar os seus clientes. A inclusão de guias de aço e uma área de serviço dupla otimiza as operações diárias, tornando-a numa solução prática e de baixa manutenção para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para peixarias, supermercados, restaurantes com secção de marisco, hotéis e qualquer espaço de restauração onde a exposição de peixe e marisco fresco seja crucial. A sua capacidade de conservar o produto em condições ideais, aliada à facilidade de acesso para o cliente e para o operador, torna-a extremamente versátil para diferentes ambientes comerciais. Além disso, as suas dimensões compactas permitem uma integração harmoniosa em layouts de loja variados, maximizando o espaço de exposição e as oportunidades de venda.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	680x882x400 mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Potência Elétrica	95W (180W potência frigorífica)
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (70g)
Peso	55 kg
Capacidade	2xGN 1/1x65mm
Tipo de Refrigeração	Estática Dupla (placa fria e evaporador)
Compressor	HMK.12AA - KAPPA
Classe Climática	Classe B
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Porta	Vidro deslizante traseiro
Termostato	F20 Branco Ártico de alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine possui uma capacidade para 2 cubas GN 1/1 com 65mm de profundidade, permitindo expor uma quantidade considerável de produto de forma organizada e eficiente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o facto de ser construída em aço inoxidável AISI 316, específico para peixe, facilita a limpeza e garante a máxima higiene. As superfícies lisas e os materiais resistentes contribuem para uma manutenção simples e eficaz.

Esta vitrine é adequada para autoatendimento?

Com certeza. O vidro deslizante na parte superior oferece uma visão panorâmica e facilita o acesso ao produto por parte do cliente, tornando-a ideal para configurações de autoatendimento em peixarias e supermercados.

Qual o sistema de refrigeração utilizado?

A vitrine incorpora um sistema de refrigeração estática dupla, com placa fria e evaporador de alto desempenho. Esta configuração assegura uma temperatura homogénea e evita o ressecamento do

peixe, mantendo a sua frescura.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 316 na construção?

O aço inoxidável AISI 316 é um material de alta qualidade, especialmente resistente à corrosão causada pelo sal e pela humidade, características inerentes à exposição de peixe. Garante, assim, a durabilidade e a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.