

# 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

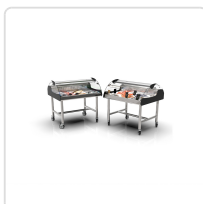
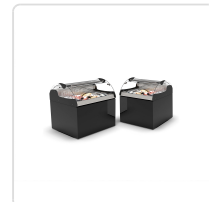


## Vitrine Refrigerada para Peixe 1000mm VX3-P

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLVX3-P	<b>Modelo:</b>	SLVX3-P
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630925291
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	1000 x 882 x 400 cm

### Imagens do Produto



## Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-scaled.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-scaled.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-1.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p.png</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-2.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-2.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-3.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-pacifico-aisi316-vx3-p-3.jpg</a>
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38939
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLVX3-P
<b>EAN</b>	8436630925291

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de 1000mm em aço inox AISI 316 para peixe, com refrigeração estática dupla e vidro frontal deslizante para autoatendimento.

## Descrição Completa

### vitrine refrigerada peixe — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida especificamente para a exposição de peixe e marisco, esta vitrine refrigerada combina desempenho superior com um design pensado para o comércio. Fabricada em aço inoxidável especial AISI 316, oferece durabilidade e resistência à corrosão, cruciais para ambientes húmidos como peixarias e restaurantes de marisco. O seu sistema de refrigeração de dupla potência garante uma conservação ótima, mantendo os produtos frescos e apetitivos sem os ressequeir. Além disso, a visão panorâmica com vidro deslizante facilita o autoatendimento, melhorando a experiência do cliente.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a visibilidade e a frescura dos seus produtos de peixe e marisco. É perfeita para peixarias, restaurantes de alta gastronomia, hotéis e supermercados que necessitam de uma solução robusta e esteticamente agradável para exibir os seus produtos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 proporciona flexibilidade na organização, enquanto a área de serviço dupla agiliza as operações diárias, tornando-a um ativo valioso para o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000x882x400 mm
<b>Temperatura</b>	+0°C a +4°C
<b>Capacidade</b>	3x GN 1/1x65 mm
<b>Potência Elétrica</b>	185 W
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência Frigorífica</b>	340 W
<b>Peso</b>	75 KG
<b>Compressor</b>	HMK.12AA - KAPPA
<b>Prateleiras</b>	0
<b>Classe Climática</b>	Classe B
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Estática Dupla
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Tipo de Porta</b>	Portas traseiras deslizantes
<b>Termostato</b>	Alto brilho em branco ártico F20

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem uma capacidade otimizada para 3 tabuleiros GN 1/1 com 65mm de profundidade,

ideal para apresentar uma variedade de peixe e marisco de forma organizada.

**Onde pode ser utilizada esta vitrine?**

É perfeitamente adequada para peixarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que desejam exibir produtos frescos com a máxima qualidade e segurança alimentar.

**Qual o material de fabrico e quais as suas vantagens?**

A vitrine é fabricada em aço inoxidável AISI 316, um material robusto e resistente à corrosão, especialmente formulado para ambientes com alta humidade e contato com sal, garantindo uma longa vida útil.

**Como funciona o sistema de refrigeração?**

Dispõe de um sistema de refrigeração estática dupla, com placa fria e evaporador de alto desempenho, que assegura uma temperatura uniforme e constante entre +0°C e +4°C sem ressequeir os alimentos expostos.

**É fácil para o cliente aceder aos produtos nesta vitrine?**

Sim, a vitrine foi concebida com visão panorâmica e vidro deslizante para autoatendimento na parte frontal, juntamente com uma área de serviço dupla na parte traseira, facilitando tanto a exposição quanto a manipulação dos produtos.