

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



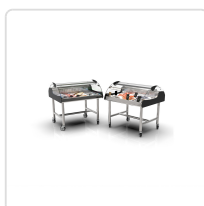
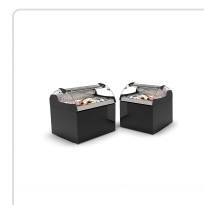
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe 1000mm VX3-P

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

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

Descricao 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 apelativos sem os ressequir. 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

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