

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

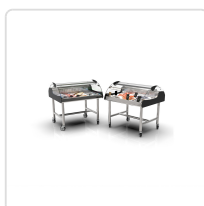
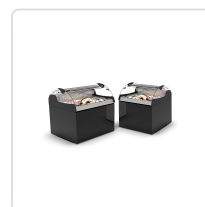
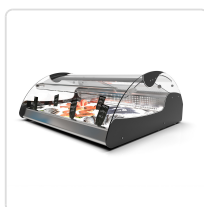


Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N

Informacoes do Produto

SKU:	SLVX2-N	Modelo:	SLVX2-N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925260
Peso:	70 kg	Dimensões:	400 x 680 x 882 cm

Imagens do Produto



FAQ

Q: Qual é a capacidade desta vitrine refrigerada para peixe?
A: Esta vitrine refrigerada oferece uma capacidade ideal para 2 contentores GN 1/1 com 65mm de profundidade, permitindo uma excelente exposição de peixe e marisco fresco. É perfeita para manter os seus produtos organizados e visíveis para os clientes., Q: Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine? A: A vitrine possui um sistema de refrigeração dupla com placa fria e evaporador de alto desempenho. Esta tecnologia assegura que o produto se mantém refrigerado de forma eficaz, sem o ressecar, garantindo a sua frescura e qualidade., Q: Onde posso utilizar esta vitrine refrigerada? A: Desenvolvida para um uso profissional intenso, esta vitrine é ideal para peixarias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento que necessite expor e conservar peixe ou marisco fresco. O seu design permite uma visualização panorâmica que atrai a atenção dos clientes., Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada? A: As dimensões compactas desta vitrine são 680x882x400mm (Largura x Profundidade x Altura). Estas medidas tornam-na adequada para diferentes espaços, otimizando a área disponível no seu estabelecimento comercial., Q: É fácil aceder aos produtos nesta vitrine? A: Sim, esta vitrine foi concebida com um sistema de vidro deslizante para self-service, facilitando o acesso dos clientes aos produtos. Além disso, possui uma área de serviço dupla para maior comodidade operacional dos funcionários.

Tags

vitrine pescado, expositor refrigerado, montra peixaria, vitrine refrigeração, display peixe fresco, frio comercial, equipamento restauração, vitrine gastrónom, refrigeração estática, vitrine self-service, equipamento hotelaria, vitrine 0 a 4°C, comércio peixe

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-2b-black-aisi316-vx2-n-scaled.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-2b-black-aisi316-vx2-n-1.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-2b-black-aisi316-vx2-n.png>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-2b-black-aisi316-vx2-n-2.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-2b-black-aisi316-vx2-n-3.jpg>

SEO Slug

vitrine-refrigerada-peixe-vx2-n

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada para peixe, expositor de peixe, vitrine pescado profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Vitrine Refrigerada para Peixe: Comprar ao Melhor Preço

WooCommerce ID

38934

Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N — vista 1 Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N — vista 2 Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N — vista 3 Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N — vista 4 Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N — vista 5
Título Otimizado	Vitrine Refrigerada para Peixe 2xGN 1/1 - VX2-N
Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Valorize o peixe fresco no seu restaurante ou peixaria com a nossa vitrine refrigerada profissional para peixe.
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Vitrinas Peixe
Upsells (SKU Título)	SLVX3-P,SLVX3-N,SLVTLG8SGRP,SLVTLG8SGR
Uso Profissional - Dicas	Dica Profissional: Para otimizar a conservação e a apresentação, utilize gelo picado sob os produtos dentro dos tabuleiros GN 1/1, criando uma base que realça a frescura e ajuda a manter a humidade, complementando a refrigeração estática., Dica Profissional: Posicione a vitrine em locais estratégicos com boa iluminação, mas evite luz solar direta para não sobrecarregar o sistema de refrigeração e garantir a estabilidade da temperatura interna., Dica Profissional: Realize a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, focando na remoção de resíduos de sal e gordura, para preservar a durabilidade do AISI 316 e assegurar os mais altos padrões de higiene., Dica Profissional: Organize os produtos nos tabuleiros GN por tipo ou cor, utilizando o vidro panorâmico e a capacidade de 2xGN 1/1 para criar uma exposição visualmente rica e convidativa, que estimule a compra por impulso.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Peixaria/Supermercado
Cross-sells (SKU Título)	SLSK28P,SLBUF65E,SLCS2,SLVS3
Descrição Curta Otimizada	Vitrine refrigerada profissional para exposição de peixe e marisco, capacidade 2xGN 1/1, temperatura de 0°C a +4°C, design que preserva a frescura.

Esta vitrine de exposição refrigerada foi especialmente concebida para a conservação e apresentação de peixe e marisco fresco. Ideal para estabelecimentos de restauração, peixarias e supermercados, o seu design inovador assegura que os produtos se mantêm à temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelatividade para o cliente. A estrutura em aço inoxidável AISI 316 garante durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, enquanto a sua dupla potência de refrigeração mantém o ambiente perfeito sem ressecar o alimento.

vitrine refrigerada para peixe — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este display refrigerado proporciona uma visibilidade panorâmica excecional, com vidro deslizante para self-service, facilitando o acesso e a escolha por parte do cliente. O motor está convenientemente oculto, maximizando o espaço de exposição e a estética. A sua capacidade de 2xGN 1/1x65mm oferece versatilidade para diversas disposições de produto, e a dupla área de serviço otimiza a interação tanto para o operador quanto para o consumidor. O sistema de refrigeração estático com placa fria e evaporador de alto desempenho garante uma temperatura uniforme e constante.

Aplicações Profissionais

A vitrine VX2-N é a solução perfeita para qualquer peixaria que deseje realçar a frescura dos seus produtos, ou para um restaurante que pretenda apresentar o seu peixe do dia de forma apelativa. As suas características técnicas robustas e o sistema de refrigeração eficiente tornam-na indispensável para a hotelaria, cafés e serviços de catering que exigem equipamentos de frio de alta performance e fiabilidade. A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à resistência do aço inoxidável, assegura um investimento duradouro e rentável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x882x400mm
Capacidade	2xGN 1/1x65mm
Faixa de Temperatura	+0°C a +4°C
Potência (Frigorífica)	180W
Potência	95W
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (70g)

Uso Profissional - Casos de Uso

Exposição em Peixarias e Supermercados: Em peixarias de bairro ou seções de peixe fresco em supermercados, a VX2-N permite a exposição apelativa de diferentes variedades de peixe e marisco. O vidro deslizante facilita o acesso dos clientes para auto-serviço, enquanto a dupla área de serviço otimiza a reposição e a assistência por parte do operador, garantindo um fluxo constante e eficiente de vendas., Buffets de Hotel e Restaurantes com Peixe Fresco do Dia: Em buffets de pequeno-almoço ou jantares de hotéis de 4 e 5 estrelas, bem como em restaurantes que promovem o 'peixe fresco do dia', esta vitrine torna-se o centro das atenções. Permite que os chefs apresentem a sua seleção de produtos frescos, como robalos, douradas, ou mariscos, mantendo-os impecáveis e à temperatura correta, incentivando a escolha do cliente e validando a qualidade da oferta gastronómica., Serviço de Catering e Eventos Especiais: Para empresas de catering que organizam eventos com estações de marisco ou peixe fresco, a portabilidade e a instalação 'plug-in' da VX2-N são vantagens significativas. Permite montar rapidamente um ponto de exposição refrigerado, garantindo que os produtos chegam aos convidados com a máxima frescura e apresentação, mesmo fora de uma cozinha fixa. A sua construção em aço inoxidável facilita a higienização pós-evento.

Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada para peixe VX2-N é um equipamento essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure maximizar a apresentação e a frescura de peixe e marisco. Com a sua capacidade para 2xGN 1/1 e um sistema de refrigeração estático duplo, este expositor garante a manutenção da temperatura ideal entre +0°C e +4°C, sem ressecar o produto, crucial para preservar a qualidade organoléptica e visual dos alimentos. A robustez do aço inoxidável AISI 316 e o design otimizado para visibilidade e facilidade de acesso, tornam-na uma ferramenta indispensável para elevar a experiência do cliente e a eficiência operacional.

Marca

SAYL

Modelo

SLVX2-N

EAN

8436630925260

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

2

Temperatura

Positiva

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para exposição de peixe e marisco, capacidade 2xGN 1/1, com temperaturas de 0°C a +4°C.

Descricao Completa

Esta mostra de exposição refrigerada foi especialmente concebida para a conservação e apresentação de peixe e marisco fresco. Ideal para estabelecimentos de restauração, peixarias e supermercados, o seu design inovador assegura que os produtos se mantêm à temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelatividade para o cliente. A estrutura em aço inoxidável AISI 316 garante durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, enquanto a sua dupla potência de refrigeração mantém o ambiente perfeito sem ressecar o alimento.

vitrine refrigerada para peixe — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado proporciona uma visibilidade panorâmica excecional, com vidro deslizante para self-service, facilitando o acesso e a escolha por parte do cliente. O motor está convenientemente oculto, maximizando o espaço de exposição e a estética. A sua capacidade de 2xGN 1/1x65mm oferece versatilidade para diversas disposições de produto, e a dupla área de serviço otimiza a interação tanto para o operador quanto para o consumidor. O sistema de refrigeração estático com placa fria e evaporador de alto desempenho garante uma temperatura uniforme e constante.

Aplicações Profissionais

A vitrine VX2-N é a solução perfeita para qualquer peixaria que deseje realçar a frescura dos seus produtos, ou para um restaurante que pretenda apresentar o seu peixe do dia de forma apelativa. As suas características técnicas robustas e o sistema de refrigeração eficiente tornam-na indispensável para a hotelaria, cafés e serviços de catering que exigem equipamentos de frio de alta performance e fiabilidade. A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à resistência do aço inoxidável, assegura um investimento duradouro e rentável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	400x680x882mm
Capacidade	2xGN 1/1x65mm

Característica	Detalhe
Faixa de Temperatura	+0°C a +4°C
Potência Frigorífica	180W
Potência	95W
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (70g)
Compressor	HMK.12AA - KAPPA
Peso	70 kg
Classe Climática	Classe B
Sistema de Refrigeração	Estático Duplo (Placa Fria + Evaporador)
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Tipo de Portas	Deslizantes Traseiras
Termóstato	Elevado brilho em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para peixe?

Esta vitrine oferece uma capacidade de 2 contentores GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para uma apresentação organizada e eficaz de peixe e marisco fresco. É perfeita para maximizar a visibilidade dos seus produtos.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza esta vitrine?

A vitrine incorpora um sistema de refrigeração dupla com placa fria e um evaporador de alto desempenho. Esta combinação garante uma refrigeração consistente, mantendo a frescura dos produtos sem os ressecar.

Em que ambientes profissionais pode ser utilizada esta vitrine?

Concebida para uso profissional intenso, é a solução ideal para peixarias, restaurantes, bufetes e estabelecimentos de restauração que necessitem de expor e conservar peixe fresco. O seu design panorâmico capta a atenção dos clientes de forma eficaz.

Quais são as dimensões da vitrine refrigerada VX2-N?

As dimensões compactas são 680x882x400mm (Largura x Profundidade x Altura), permitindo uma integração fácil em diferentes espaços comerciais. Estas medidas otimizam a área disponível no seu negócio.

Facilita o acesso dos clientes aos produtos?

Sim, o design inclui um vidro deslizante frontal para self-service, proporcionando fácil acesso aos clientes. Adicionalmente, possui uma área de serviço dupla para maior eficiência operacional da sua equipa.