

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

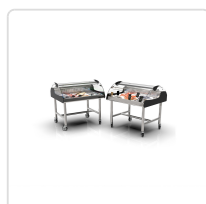
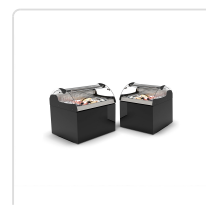
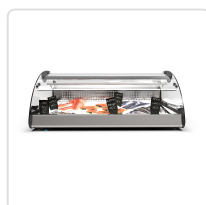


Vitrine Refrigerada para Peixe 3xGN 1/1 - VX3-N

Informacoes do Produto

SKU:	SLVX3-N	Modelo:	SLVX3-N
Marca:	SAYL	EAN:	8436630925277
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-black-aisi316-vx3-n-scaled.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-black-aisi316-vx3-n-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-black-aisi316-vx3-n.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-black-aisi316-vx3-n-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/xl-3b-black-aisi316-vx3-n-3.jpg
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38937
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLVX3-N
EAN	8436630925277
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de dimensões 1000x882x400 mm, projetada para exposição de peixe fresco. Capacidade para 3xGN 1/1, temperatura de 0°C a +4°C. Ideal para manter a frescura e qualidade dos produtos.

Descricao Completa

Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida especificamente para a exposição de peixe fresco, garantindo a sua ótima conservação e apresentação. Fabricada em aço inoxidável especial AISI 316, oferece

durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes húmidos. O design inovador, com vidro deslizante para autoatendimento e área de serviço dupla, otimiza o fluxo de clientes e a eficiência do serviço. Além disso, o sistema de dupla potência de refrigeração, que combina uma placa fria e um evaporador de alto desempenho, assegura que o produto se mantém refrigerado sem ressecar, preservando a sua qualidade e frescura inalteradas. É a solução perfeita para peixarias, supermercados ou restaurantes que desejam realçar a frescura dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que requerem uma exposição atrativa e higiênica de peixe e marisco fresco. Hotéis, restaurantes de alta gastronomia, peixarias especializadas e buffets de hotelaria encontrarão neste expositor a ferramenta ideal para valorizar a sua oferta e impulsionar as vendas. A visibilidade panorâmica e a facilidade de acesso permitem que os clientes escolham os seus produtos com confiança, enquanto os guias de aço integrados facilitam a organização e a limpeza. A sua robustez e capacidade de manter temperaturas consistentes tornam-no indispensável em qualquer cozinha profissional ou área de serviço alimentar de grande volume.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000x882x400 mm
Temperatura	+0°C a +4°C
Capacidade GN	3xGN 1/1x65mm
Potência	185 W
Tensão	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	340 W
Peso	75 KG
Compressor	HMK.12AA - KAPPA
Classe Climática	Classe B
Sistema de Refrigeração	Compacto, Refrigeração Estática Dupla
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado, Curvo Deslizante
Termostato	F20, Alto Brilho (branco ártico)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine possui uma capacidade para 3 recipientes GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para apresentar uma diversidade de peixe fresco.

2. O vidro deslizante é prático para o autoatendimento?

Sim, o vidro curvo deslizante foi concebido para facilitar o autoatendimento, permitindo que os clientes escolham os produtos de forma cómoda e higiénica.

3. Que tipo de aço inoxidável é utilizado na construção?

É fabricado em aço inoxidável AISI 316, um material especial de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes de conservação de peixe.

4. Como é assegurada a frescura do peixe sem o ressecar?

Graças ao sistema de dupla potência de refrigeração, com placa fria e evaporador de alto desempenho, a vitrine garante uma temperatura constante entre 0°C e +4°C, mantendo a humidade ideal para não ressecar os produtos.

5. Esta vitrine é adequada para outros tipos de alimentos?

Embora otimizada para peixe, a sua refrigeração estática e controlo de temperatura permitem a exposição de outros produtos que necessitem de condições de frio semelhantes, como mariscos ou alguns tipos de charcutaria, mas o foco principal é peixe.