

# 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 1200mm – Gama Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDBFP-120	<b>Modelo:</b>	DBFP-120
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 950 x 990 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	DBFP-120
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional de 1200mm, ideal para exposição de peixe fresco. Construção robusta em inox AISI 304 com controlo eletrónico de temperatura e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Concebida para a exposição otimizada de pescado fresco, esta arca refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade e apresentação superior. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, mesmo nos ambientes mais exigentes de uma cozinha profissional.

### Vitrine refrigerada peixe — Vitrine de Peixe – Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável austenítico AISI 304 para máxima higiene e durabilidade, prevenindo a corrosão em ambientes húmidos.
- Componentes internos protegidos por um compartimento hermético, permitindo uma limpeza externa fácil e eficaz com jato de água direto.
- Controlo eletrónico preciso da temperatura para manter o produto fresco e seguro, garantindo a sua qualidade.
- Isolamento de poliuretano injetado de alta densidade (40 Kg/m<sup>3</sup>) com baixo GWP e ODP nulo, assegurando eficiência energética e respeito ambiental.
- Design que facilita a drenagem e recolha da água de descongelação, promovendo um ambiente de trabalho limpo e higiénico.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para peixarias, restaurantes de marisco, hotéis e supermercados que necessitem de expor peixe fresco de forma apelativa e higiénica. A sua eficiência e facilidade de manutenção significam que a sua equipa pode focar-se em prestar o melhor serviço, enquanto o equipamento mantém os produtos em condições ideais.

### Características Técnicas

Temperatura	0 / +2 (°C)
Exposição	0,96 (m <sup>2</sup> )
Capacidade de Arrefecimento	550 W

Consumo	600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	1200x950x990 mm
Material do Tabuleiro	Aço inoxidável austenítico AISI 304
Espessura da Parede Lateral	40+40 mm
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m <sup>3</sup>
Gás Refrigerante	R-452A

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de material é utilizado na construção desta vitrine?**

A vitrine é construída em aço inoxidável austenítico AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes agressivos e garantindo uma longa vida útil do equipamento.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design otimizado inclui um compartimento hermético para o equipamento de refrigeração que permite a limpeza externa com um jato de água direto, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

### **Qual a gama de temperatura que este equipamento de frio oferece?**

Este equipamento tem uma gama de temperatura controlável entre 0 e +2 °C, perfeito para a conservação ideal de peixe fresco e outros produtos que exijam refrigeração precisa.

### **O refrigerante utilizado é amigo do ambiente?**

Sim, utiliza o gás refrigerante R-452A, e o isolamento em poliuretano injetado possui baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e efeito ODP (Potencial de Depleção de Ozono) nulo, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental.

### **É necessário um sistema de drenagem especial para a água de descongelação?**

Recomenda-se a canalização da água de descongelação do dreno para a ligação de água, garantindo uma gestão eficiente e higiénica dos resíduos líquidos gerados pelo processo de refrigeração.