

# 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



## Vitrine Refrigerada para Peixe 1700mm – Controlo Eletrónico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDBFP-170	<b>Modelo:</b>	DBFP-170
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1700 x 950 x 990 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	DBFP-170
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada industrial para peixe 1700mm, ideal para exposição e conservação.  
Controlo eletrónico de temperatura (0/+2°C).

## Descricao Completa

### Vitrines Refrigeradas — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de pescado, esta vitrine refrigerada é uma solução fiável para o seu negócio de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável austenítico AISI 304 garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, mesmo em ambientes desafiadores. O sistema de controlo eletrónico de temperatura permite uma gestão precisa do arrefecimento, mantendo o seu produto fresco e seguro, essencial para qualquer estabelecimento que preze a qualidade e a segurança alimentar.

Este expositor distingue-se pela sua facilidade de limpeza e manutenção. O compartimento hermético do equipamento de refrigeração possibilita a higienização do exterior com um jato de água, otimizando o tempo de limpeza e garantindo excelentes condições sanitárias. É um equipamento que se integra perfeitamente em peixarias, supermercados, mercados ou restaurantes que desejam realçar a frescura dos seus produtos marinhos.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para a exposição de peixe fresco em diversos estabelecimentos comerciais. Em peixarias gourmets, realça a apresentação dos mariscos e peixe, convidando à compra. Supermercados e hipercorredores beneficiarão da alta capacidade e visibilidade para atrair os clientes, mantendo o produto em condições ótimas. Em restaurantes de alta cozinha, pode ser utilizada para exibir a seleção do dia, oferecendo aos clientes uma pré-visualização da frescura dos ingredientes que serão utilizados.

A sua conceção versátil torna-a uma mais-valia para mercados tradicionais e lojas de conveniência que procuram uma solução eficaz para preservar e expor artigos delicados. A robustez e a facilidade de limpeza são cruciais para a utilização diária em ambientes profissionais exigentes, onde a higiene é primordial. A gestão eficiente da temperatura é uma vantagem distintiva para otimizar a vida útil do peixe e marisco.

### Características Técnicas

Tabuleiro do ecrã

Aço inoxidável austenítico AISI 304

<b>Chassis</b>	Tubo de aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico
<b>Espessura da Parede Lateral</b>	40 + 40 mm
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m3, baixo GWP e ODP nulo
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Neutro, sem frio (DBNP) – sistema de frio no compartimento inferior.
<b>Recomendação</b>	Canalização da água de degelo do dreno para a conexão de água
<b>Gás Refrigerante</b>	R-452A
<b>Temperatura</b>	0 / +2 °C
<b>Área de Exposição</b>	1,40 m <sup>2</sup>
<b>Potência Frigorífica</b>	675 W
<b>Consumo</b>	670 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1700x950x990 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine oferece uma generosa área de exposição de 1,40 m<sup>2</sup>, ideal para apresentar uma vasta seleção de pescado fresco e marisco aos seus clientes.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design inteligente com o compartimento hermético do sistema de refrigeração permite uma limpeza exterior com jato de água, tornando o processo rápido e eficiente, assegurando a máxima higiene.

### Qual a faixa de temperatura que a vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para manter uma temperatura constante entre 0 °C e +2 °C, crucial para a conservação ideal do peixe e outros produtos perecíveis.

### Que tipo de gás refrigerante utiliza o equipamento?

A vitrine utiliza o gás refrigerante R-452A, uma escolha moderna que contribui para a

sustentabilidade ambiental com baixo GWP e efeito ODP nulo.

**Esta vitrine é adequada para que tipo de negócios?**

É perfeitamente adequada para peixarias, restaurantes, supermercados e qualquer estabelecimento profissional que necessite expor produtos marinhos com frescura e segurança garantidas.