

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 2700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDBFP-270	Modelo:	DBFP-270
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2700 x 950 x 990 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DBFP-270
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 2700mm para exposição e conservação de peixe, com tabuleiro em aço inoxidável e controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

vitrine peixe refrigerada — Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi desenhado para a exposição de peixe e marisco, garantindo a conservação ideal dos produtos frescos. A sua estrutura, fabricada em aço inoxidável, assegura durabilidade e resistência em ambientes húmidos e agressivos, comuns em peixarias e restaurantes de peixe. A facilidade de limpeza é um diferencial importante, permitindo manter os mais altos padrões de higiene com o mínimo esforço.

O controle eletrónico da temperatura oferece precisão na manutenção do ambiente refrigerado, crucial para a qualidade e segurança alimentar de produtos tão delicados como o pescado. O isolamento de alta densidade, combinado com o gás refrigerante de baixo impacto ambiental, reflete um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade.

Adicionalmente, a recomendação de canalização da água de degelo para a conexão de água simplifica a manutenção diária, evitando acumulações indesejadas e garantindo um funcionamento contínuo e higiénico. Este equipamento é uma solução robusta e fiável para negócios que exigem a melhor apresentação e conservação de produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, supermercados, restaurantes especializados em marisco e hotéis com buffets de peixe. Este balcão refrigerado destaca-se pela sua capacidade de exposição e pela eficiência na conservação de peixe e produtos do mar, mantendo-os frescos e apetitivos para o consumidor.

A sua construção resistente torna-o adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais e áreas de venda que requeiram equipamentos de elevada performance. Representa um investimento estratégico para qualquer estabelecimento que procure otimizar a apresentação e a vida útil dos seus produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2700x950x990 mm

Temperatura	0 / +2 °C
Capacidade de Arrefecimento	1000 W
Consumo	1100 W
Tensão	230 V
Material Tabuleiro	Aço inoxidável AISI 304
Material Chassis	Tubo de aço inoxidável
Espessura Parede Lateral	40+40 mm
Isolamento	Poliuretano injetado
Densidade Isolamento	40 Kg/m ³
Gás Refrigerante	R-452A
Refrigeração	Com frio (refrigerado)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi especificamente concebida para a exposição e conservação de peixe fresco e marisco, graças ao seu sistema de refrigeração e tabuleiro em aço inoxidável que previne a corrosão.

É fácil de limpar e manter a higiene desta vitrine?

Sim, o design otimizado inclui um compartimento hermético para o equipamento de refrigeração, permitindo que o exterior do balcão seja lavado diretamente com jato de água, assegurando uma limpeza eficiente.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine garante uma temperatura constante entre 0 e +2 °C, ideal para a correta conservação e frescura dos produtos do mar.

Quais os benefícios ambientais do gás refrigerante utilizado?

Utiliza o gás refrigerante R-452A, que possui baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e efeito ODP nulo (Potencial de Destruição da Camada de Ozono), contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

É necessário alguma instalação especial para a drenagem da água?

Sim, recomenda-se a canalização da água de degelo do dreno para uma conexão de água apropriada, garantindo assim um escoamento eficaz e evitando acumulação de líquidos.