

# 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: 04/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

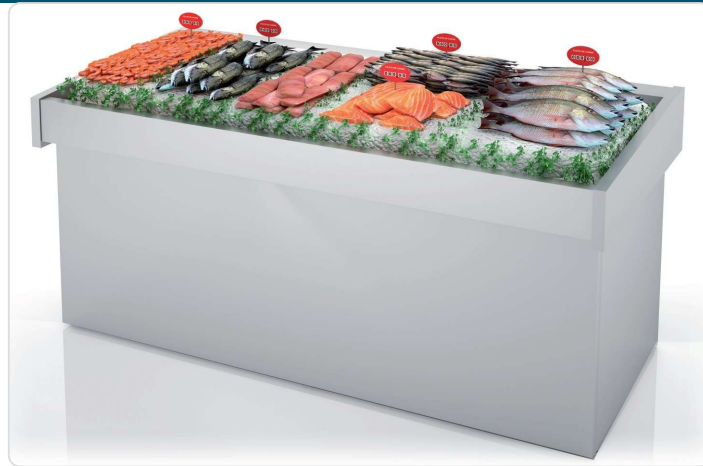


## Vitrine Neutra para Peixe 1700x950x990mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDBNP-170	<b>Modelo:</b>	DBNP-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>	DBNP-170
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine de peixe neutra e robusta, em aço inoxidável AISI 304. Dimensões 1700x950x990mm. Fácil de limpar e ideal para qualquer negócio.

## Descricao Completa

### vitrine peixe — Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de peixe fresco, esta vitrine neutra é uma solução robusta e higiénica para o seu estabelecimento comercial. O seu tabuleiro em aço inoxidável austenítico AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes desafiadores com elevada salinidade ou humidade. A estrutura em tubo de aço inoxidável confere estabilidade e longevidade ao equipamento, assegurando um investimento duradouro. A facilidade de higienização é um dos seus pontos fortes, permitindo a limpeza direta com jato de água, o que otimiza as operações diárias e mantém os mais altos padrões de higiene.

### Aplicações Profissionais

Este expositor retalhar é ideal para peixarias, supermercados, mercados de peixe, restaurantes com secção de marisco e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos frescos de forma apelativa e segura. A sua construção neutra, sem sistema de refrigeração ativo, permite a utilização versátil com gelo picado ou outros métodos de arrefecimento passivos, mantendo o pescado à temperatura ideal. Garanta a frescura e a qualidade dos seus produtos, cativando os seus clientes com uma apresentação impecável e profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tabuleiro do ecrã	Aço inoxidável austenítico AISI 304
Chassis	Tubo de aço inoxidável
Limpeza	Compartimento do equipamento de refrigeração hermético, limpeza com jato de água direto
Controlo de temperatura	Eletrónico (para sistema de refrigeração externo, se aplicado)
Espessura da parede lateral	40+40mm

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m <sup>3</sup> , baixo GWP e efeito ODP nulo
Função	Neutra, sem frio (DBNP)
Recomendação	Canalização da água de degelo do dreno para a conexão de água
Gás refrigerante	R-452A (provavelmente para modelo refrigerado, este é neutro)
Dimensões (LxPxA)	1700x950x990 mm
Área de exposição	230 m <sup>2</sup>

## Perguntas Frequentes

### 1. Este balcão de peixe inclui sistema de refrigeração?

Não, este é um modelo neutro, concebido para ser utilizado com métodos de arrefecimento passivos, como gelo picado, garantindo a frescura do peixe sem refrigeração ativa incorporada.

### 2. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado no tabuleiro?

O tabuleiro do ecrã é fabricado em aço inoxidável austenítico AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes como os de peixarias.

### 3. É fácil de limpar?

Sim, o design conta com um compartimento hermético para o equipamento de refrigeração (em modelos específicos, não neste neutro) e permite a limpeza exterior com um jato de água direto, assegurando total higiene.

### 4. Quais as dimensões exatas desta vitrine?

As dimensões do equipamento são 1700 mm de largura, 950 mm de profundidade e 990 mm de altura, proporcionando uma vasta área de exposição para o seu produto.

### 5. Posso utilizar este balcão em qualquer tipo de estabelecimento comercial que venda peixe?

Sim, este balcão neutro é extremamente versátil e adequado para diversos tipos de estabelecimentos comerciais, incluindo peixarias, supermercados, restaurantes e mercados de peixe, onde a apresentação e frescura são prioritárias.