

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



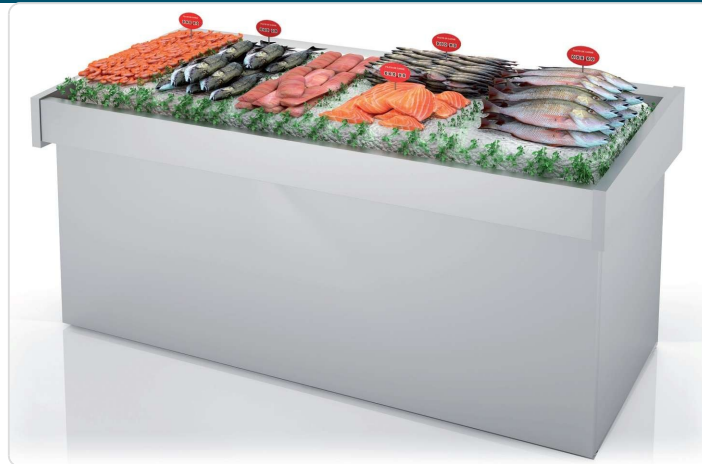
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe 2200x950x990h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDBNP-220	Modelo:	DBNP-220
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2200 x 950 x 990 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DBNP-220
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para exposição de peixe fresco, 2200x950x990h mm, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de peixe fresco, esta vitrine refrigerada profissional é uma solução robusta e higiénica para o seu estabelecimento. O seu design e construção em aço inoxidável AISI 304 garantem durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes aquáticos. A facilidade de limpeza e a manutenção de uma temperatura controlada eletronicamente são aspetos cruciais para a segurança alimentar do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, supermercados, hotéis e restaurantes que necessitem de expor e manter peixe fresco em condições ótimas. A sua construção permite a integração perfeita em diferentes layouts de espaço, proporcionando uma apresentação apelativa dos produtos. A funcionalidade de neutralidade térmica, sem recurso a sistema de refrigeração ativo, é perfeita para quem necessita de um balcão de exposição prático e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	Balcão de peixe neutro
Dimensões (CxPxA)	2200x950x990 mm
Material dos Tabuleiros	Aço inoxidável austenítico AISI 304
Material do Chassis	Tubo de aço inoxidável
Sistema de Refrigeração	Neutro, sem frio (com canalização para água de degelo)
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Espessura da Parede Lateral	40+40mm
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, baixo GWP, ODP nulo)

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R-452A

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine requer instalação especializada?

Recomenda-se que a instalação seja realizada por profissionais qualificados, especialmente no que diz respeito à ligação da canalização de água para o dreno de degelo, garantindo o correto funcionamento e a segurança do equipamento.

2. Qual o tipo de manutenção necessário para este balcão de exposição?

A manutenção é simplificada graças ao seu design, permitindo a limpeza externa com jato de água direto. Recomenda-se a limpeza diária dos tabuleiros e uma verificação regular do sistema de dreno para evitar acumulação de resíduos.

3. É possível personalizar as dimensões do balcão?

Este modelo específico possui as dimensões indicadas. Para outras necessidades, sugerimos consultar o nosso catálogo de produtos ou entrar em contacto com o nosso apoio ao cliente para soluções personalizadas.

4. Este equipamento é adequado para outros alimentos além de peixe?

Embora otimizado para peixe fresco, o balcão neutro pode ser utilizado para a exposição de outros produtos que não necessitem de refrigeração ativa, mantendo as suas características de higiene e apresentação. No entanto, é fundamental considerar as regulamentações de segurança alimentar aplicáveis a cada tipo de alimento.

5. Quais são os benefícios do aço inoxidável AISI 304 utilizado?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, especialmente em ambientes húmidos e agressivos, como os que envolvem produtos marinhos. É também um material que facilita a higiene e evita a proliferação de bactérias, crucial para a conservação de alimentos.