

# 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



Hotelequip.pt

## Vitrines Refrigerada para Peixe Vidro Curvo 1285 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEEC-130-CC-EF	<b>Modelo:</b>	EEC-130-CC-EF
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1285 x 914 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	EEC-130-CC-EF
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrines refrigerada moderna para peixe e marisco. Vidro curvo, iluminação LED e refrigeração estática, ideal para exposição profissional. Dim. 1285x915x1185H.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada peixe — Vitrines de Exposição — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para a exposição de peixe e marisco frescos, garantindo a sua conservação em condições ótimas. Com um design elegante e funcional, o seu vidro frontal curvo e temperado oferece uma visibilidade excepcional dos produtos, atraindo a atenção dos clientes. A estrutura robusta e os rodízios com travões facilitam a mobilidade e o posicionamento no seu espaço comercial, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer estabelecimento.

O sistema de refrigeração evaporador estático, combinado com a placa fria, assegura uma distribuição uniforme da temperatura, essencial para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos. A iluminação LED superior realça as cores naturais do peixe e marisco, tornando-os ainda mais apelativos. Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304, este equipamento oferece durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, supermercados, restaurantes de marisco e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar produtos frescos de forma atrativa e segura. A sua capacidade de refrigeração eficiente e o controlo digital de temperatura contribuem para a redução do consumo energético, tornando-a uma solução económica e sustentável para o seu negócio. Além disso, a vedação em Plexi de série protege os alimentos, mantendo a higiene e evitando a contaminação cruzada.

Com dimensões otimizadas para um aproveitamento máximo do espaço de exposição, esta montra refrigerada é uma mais-valia para a sua área de vendas. A sua construção em materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de manutenção. É a escolha perfeita para quem procura desempenho, fiabilidade e um design que valorize os seus produtos.

### Características Técnicas

Largura:

1285 mm

<b>Profundidade:</b>	915 mm
<b>Altura:</b>	1185 mm
<b>Material Exterior:</b>	Aço Inox AISI-304
<b>Material Interior:</b>	Aço Inox AISI-304
<b>Tipo de Vidro Frontal:</b>	Temperado e Rebatível
<b>Mobilidade:</b>	Estrutura com rodízios, 2 com travões
<b>Perfis:</b>	Alumínio anodizado
<b>Unidade de Condensação:</b>	Ventilada
<b>Isolamento:</b>	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m <sup>3</sup> , baixo GWP, ODP nulo
<b>Controlo de Temperatura:</b>	Digital
<b>Temperatura de Funcionamento:</b>	25°C e 60% HR ambiente, classe climática 3
<b>Evaporador:</b>	Evaporador estático EEC-EF + placa de frio
<b>Vedação:</b>	Plexi de série
<b>Iluminação:</b>	LED superior
<b>Área de exposição:</b>	0,70 m <sup>2</sup>
<b>Área total de exposição:</b>	0,95 m <sup>2</sup>
<b>Capacidade de refrigeração:</b>	781 W
<b>Consumo de energia:</b>	991 W
<b>Refrigerante:</b>	R-290

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade máxima de exposição desta montra refrigerada?

A vitrine oferece uma área total de exposição de 0,95 m<sup>2</sup>, com uma área líquida de exposição de 0,70 m<sup>2</sup>, ideal para apresentar uma vasta seleção de produtos. Esta capacidade é otimizada para o setor da restauração e hotelaria.

**Que tipo de manutenção o equipamento requer para garantir o seu bom funcionamento?**

Para assegurar a durabilidade e eficiência da vitrine, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior em aço inoxidável e a verificação periódica do sistema de condensação ventilado. O controlo digital facilita a monitorização e ajuste de temperatura.

**Este equipamento é adequado para outros tipos de alimentos além de peixe e marisco?**

Embora otimizada para peixe e marisco, a temperatura controlada e o isolamento de alta qualidade tornam-na também adequada para a exposição de outros produtos frescos que requeiram condições de refrigeração semelhantes. No entanto, é fundamental verificar os requisitos específicos de cada alimento.

**Quais são os benefícios do evaporador estático e da placa fria?**

A combinação do evaporador estático com a placa fria proporciona uma refrigeração suave e uniforme, evitando a desidratação dos produtos e mantendo a sua frescura por mais tempo. Contribui ainda para uma gestão eficaz do consumo de energia.

**A vitrine é fácil de mover e instalar no meu estabelecimento?**

Sim, a estrutura com rodízios, dois deles equipados com travões de segurança, permite um movimento fácil e seguro da vitrine. A instalação é simples e flexível, permitindo adaptar o equipamento ao layout do seu espaço comercial sem complicações.