

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe 1200mm – Gama Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHDBFP-120	Modelo:	DBFP-120
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1200 x 950 x 990 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DBFP-120
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional de 1200mm, ideal para exposição de peixe fresco. Construção robusta em inox AISI 304 com controlo eletrónico de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebida para a exposição otimizada de pescado fresco, esta arca refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade e apresentação superior. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistênci a corrosão, mesmo nos ambientes mais exigentes de uma cozinha profissional.

Vitrine refrigerada peixe — Vitrine de Peixe – Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável austenítico AISI 304 para máxima higiene e durabilidade, prevenindo a corrosão em ambientes húmidos.
- Componentes internos protegidos por um compartimento hermético, permitindo uma limpeza externa fácil e eficaz com jato de água direto.
- Controlo eletrónico preciso da temperatura para manter o produto fresco e seguro, garantindo a sua qualidade.
- Isolamento de poliuretano injetado de alta densidade (40 Kg/m3) com baixo GWP e ODP nulo, assegurando eficiência energética e respeito ambiental.
- Design que facilita a drenagem e recolha da água de descongelação, promovendo um ambiente de trabalho limpo e higiênico.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para peixarias, restaurantes de marisco, hotéis e supermercados que necessitem de expor peixe fresco de forma apelativa e higiênica. A sua eficiência e facilidade de manutenção significam que a sua equipa pode focar-se em prestar o melhor serviço, enquanto o equipamento mantém os produtos em condições ideais.

Características Técnicas

Temperatura	0 / +2 (°C)
Exposição	0,96 (m2)
Capacidade de Arrefecimento	550 W

Consumo	600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	1200x950x990 mm
Material do Tabuleiro	Aço inoxidável austenítico AISI 304
Espessura da Parede Lateral	40+40 mm
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m3
Gás Refrigerante	R-452A

Perguntas Frequentes

Que tipo de material é utilizado na construção desta vitrine?

A vitrine é construída em aço inoxidável austenítico AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes agressivos e garantindo uma longa vida útil do equipamento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado inclui um compartimento hermético para o equipamento de refrigeração que permite a limpeza externa com um jato de água direto, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Qual a gama de temperatura que este equipamento de frio oferece?

Este equipamento tem uma gama de temperatura controlável entre 0 e +2 °C, perfeito para a conservação ideal de peixe fresco e outros produtos que exijam refrigeração precisa.

O refrigerante utilizado é amigo do ambiente?

Sim, utiliza o gás refrigerante R-452A, e o isolamento em poliuretano injetado possui baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e efeito ODP (Potencial de Depleção de Ozono) nulo, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental.

É necessário um sistema de drenagem especial para a água de descongelação?

Recomenda-se a canalização da água de descongelação do dreno para a ligação de água, garantindo uma gestão eficiente e higiénica dos resíduos líquidos gerados pelo processo de refrigeração.