

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrines Refrigerada para Peixe 2200mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DBFP-220
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrines refrigerada profissional para peixe, 2200mm. Ideal para exposição com controlo eletrónico de temperatura e fácil limpeza.

Descricao Completa

Vitrines para Peixe — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada foi concebida para atender às rigorosas exigências de ambientes profissionais, garantindo a máxima frescura e a melhor apresentação do seu pescado. A sua construção robusta em aço inoxidável austenítico AISI 304 assegura durabilidade excecional e resistência contra a corrosão, fundamental para a conservação de alimentos em condições ótimas. O controlo eletrónico de temperatura oferece precisão na manutenção da cadeia de frio, essencial para a qualidade do produto exposto. Além disso, a facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um compartimento hermético que permite uma higienização eficaz e rápida.

Aplicações Profissionais

Ideal para peixarias, supermercados, hotéis e restaurantes que procuram uma solução de refrigeração fiável e com grande área de exposição. É perfeita para mostrar peixe fresco, marisco e outros produtos delicados que requerem uma temperatura constante e controlada. A grande superfície de exposição torna-a adequada para apresentar uma vasta seleção de produtos, captando a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A sua robustez e facilidade de manutenção são particularmente valorizadas em estabelecimentos com elevado volume de trabalho e que necessitam de equipamentos duradouros e de fácil higienização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Temperatura	0 / +2 (°C)
Exposição	1,84 (m²)
Potência do Frigorífico	930 W
Consumo	850 W
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAl)	2200x950x990 mm
Material do Tabuleiro	Aço inoxidável austenítico AISI 304
Material do Chassis	Tubo de aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m³, baixo GWP e efeito ODP nulo
Refrigerante	R-452A
Tipo de Frio	Refrigerado (não neutro)

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura suportada por esta vitrine?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura entre 0 e +2 °C, ideal para a conservação de pescado fresco e outros alimentos refrigerados que exigem condições específicas de frio.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design inclui um compartimento hermético para o equipamento de refrigeração, permitindo que a limpeza externa da vitrine seja feita com um jato de água direto, assegurando uma higienização rápida e eficiente.

Que tipo de material é utilizado na sua construção?

A vitrine é construída com um tabuleiro de exposição em aço inoxidável austenítico AISI 304 e um chassis em tubo de aço inoxidável, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes.

Qual a área de exposição útil desta vitrine?

Oferece uma generosa área de exposição de 1,84 metros quadrados, proporcionando espaço suficiente para uma apresentação atrativa e organizada de uma vasta gama de produtos.

Que tipo de isolamento possui este equipamento?

A vitrine incorpora um isolamento de poliuretano injetado com densidade de 40 Kg/m³, caracterizado por baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e efeito ODP (Potencial de Destruição da Camada de Ozono) nulo, promovendo a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental.