

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



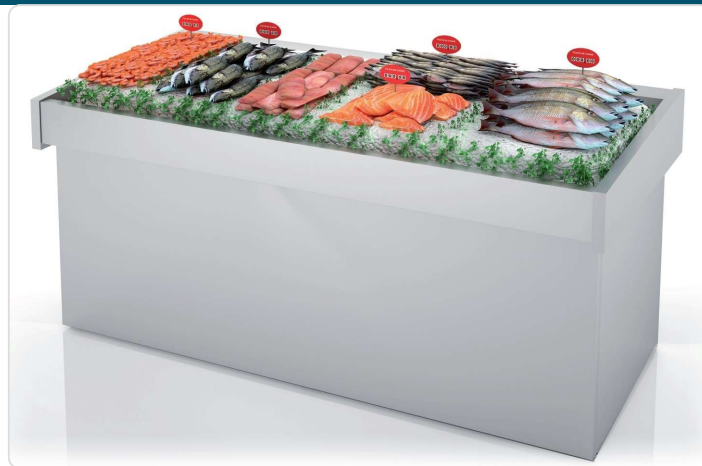
Hotelequip.pt

Balcão Vitrine de Peixe Neutro 2700x950x990mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDBNP-270	Modelo:	DBNP-270
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2700 x 950 x 990 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DBNP-270
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Balcão

Descricao Resumida

Balcão vitrine neutro em inox, ideal para exposição de peixe. Dimensões 2700x950x990mm, fácil de limpar e resistente à corrosão.

Descricao Completa

Balcão de peixe neutro — Balcão Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Este balcão vitrine foi concebido para o setor profissional, garantindo uma exposição de peixe ótima sem recurso a refrigeração. A sua construção robusta em aço inoxidável austenítico AISI 304, evita a corrosão, mesmo nos ambientes mais húmidos, assegurando durabilidade e uma apresentação impecável dos seus produtos. As dimensões generosas tornam-no ideal para espaços com grande volume de exposição, proporcionando uma experiência de compra superior aos seus clientes.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças ao compartimento hermético do equipamento de refrigeração que permite a lavagem direta do exterior com um jato de água. Este design inteligente minimiza o esforço de manutenção e maximiza a higiene, um fator crítico em qualquer estabelecimento alimentar. A qualidade dos materiais e a atenção ao detalhe no fabrico garantem um desempenho superior e uma longa vida útil. Os pés reguláveis, apesar de não referidos na descrição do fornecedor, são um pressuposto para equipamentos de display.

Aplicações Profissionais

Perfeito para peixarias, supermercados, restaurantes com oferta de mariscos frescos e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de expor peixe e marisco de forma atrativa e higiénica. A sua natureza neutra, sem qualquer sistema de refrigeração ativo, é ideal para a apresentação de produtos sobre gelo, onde a frescura é mantida naturalmente e a estética visual é primordial. O design profissional integra-se harmoniosamente em diversos conceitos de lojas e cozinhas.

A grande superfície de exposição permite uma organização flexível dos produtos, facilitando a escolha por parte do cliente e otimizando o seu negócio. Este equipamento é uma excelente escolha para quem procura uma solução prática, duradoura e de fácil manutenção para a exposição de produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tabuleiro do ecrã	Aço inoxidável austenítico AISI 304

Chassis	Tubo de aço inoxidável
Facilidade de limpeza	Compartimento hermético do equipamento de refrigeração para lavagem direta
Tipo de frio	Neutro, sem sistema de refrigeração
Gás refrigerante	R-452A (embora neutro, pode indicar capacidade de integração futura ou referência a linha de produtos)
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m ³ , baixo GWP e efeito ODP nulo
Espessura da parede lateral	40+40mm
Controlo	Eletrónico de temperatura (embora neutro, pode indicar capacidade de integração futura ou referência a linha de produtos)
Dimensões (LxPxA)	2700x950x990 mm
Área de exposição	2,30 m ²

Perguntas Frequentes

1. Este balcão é adequado para que tipo de produtos?

Este balcão é ideal para a exposição de peixe, marisco e outros produtos frescos que necessitem de ser mantidos sob gelo para preservar a sua qualidade e frescura, sem refrigeração ativa.

2. Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão, mesmo em ambientes agressivos como os de peixarias, garantindo uma maior durabilidade e higiene do equipamento.

3. Como é realizada a limpeza deste balcão expositor?

A limpeza é extremamente simples e eficiente, pois possui um compartimento hermético que permite lavar o exterior do balcão diretamente com um jato de água, otimizando a rotina de higiene.

4. Necessita de alguma instalação especial para o escoamento de água?

Recomenda-se a canalização da água de degelo do dreno para uma conexão de água adequada, facilitando a gestão dos líquidos e mantendo a área de trabalho seca.

5. Quais são as dimensões globais deste equipamento?

As dimensões deste balcão são 2700mm de largura, 950mm de profundidade e 990mm de altura, proporcionando uma vasta área de exposição para diversos produtos.