

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

Vitrines Refrigerada para Peixe Vidro Curvo 1285 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EEC-130-CC-EF
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

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

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de exposição desta montra refrigerada?

A vitrine oferece uma área total de exposição de 0,95 m², com uma área líquida de exposição de 0,70 m², 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.