

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

Vitrine Refrigerada Peixe e Marisco 1505x915x1185mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEEC-150-CC-EF	Modelo:	EEC-150-CC-EF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1505 x 915 x 1185 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EEC-150-CC-EF
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de peixe e marisco com vidro curvo. Confeção premium em aço inoxidável, refrigeração estática e iluminação LED. Ideal para exposição.

Descrição Completa

Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada foi concebida para exibir peixe e marisco com a máxima frescura e apelo visual. A construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no exterior como no interior, garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

O seu vidro frontal temperado e rebatível facilita o acesso aos produtos e a limpeza diária, enquanto o sistema de refrigeração estática com placa fria assegura uma conservação ideal. A iluminação LED superior realça a qualidade dos alimentos, tornando-os mais atraentes para os seus clientes. Os rodízios incluídos, dois com travão, permitem uma mobilidade flexível e segura no espaço.

Aplicações Profissionais

Com um design pensado para o setor comercial, esta vitrine é perfeita para peixarias, supermercados, hotéis e restaurantes que desejam apresentar os seus produtos do mar de forma apelativa e higiénica. A sua capacidade de refrigeração e o controlo digital de temperatura contribuem para a gestão eficiente do consumo energético, tornando-a uma opção económica e sustentável para o seu negócio.

A vedação em Plexi, incluída de série, oferece proteção adicional e mantém a temperatura interna estável, preservando a qualidade e o sabor dos produtos por mais tempo. Opte por um equipamento que combina funcionalidade, estética e performance para otimizar a sua exposição de frescos.

Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável AISI-304
Material Interior	Aço inoxidável AISI-304

Vidro Frontal	Temperado e rebatível
Rodízios	Sim, 2 com travões em aço com acabamento epóxi
Perfis	Alumínio anodizado
Unidade de Condensação	Ventilada
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m³, baixo GWP, efeito ODP nulo
Controlo de Temperatura	Digital
Controlo de Descongelação	Digital
Temperatura de Funcionamento	25°C, 60% HR ambiente
Classe Climática	3
Evaporador	Estático EEC-EF + placa de frio
Vedação	Plexi de série
Iluminação	LED superior
Dimensões (LxPxA)	1505x915x1185 mm
Área de Exposição	0,84 m²
Área Total de Exposição	1,13 m²
Capacidade de Refrigeração	964 W
Consumo de Energia	1130 W
Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática com evaporador EEC-EF e placa fria, ideal para manter a humidade e a frescura de produtos delicados como peixe e marisco.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 e o vidro frontal rebatível foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene, fundamental para o manuseamento de alimentos

frescos.

Posso deslocar a vitrine facilmente?

Certamente, a vitrine está equipada com rodízios, incluindo dois com travão, que permitem mover o equipamento de forma segura e prática, adaptando-se às necessidades do seu espaço.

Esta vitrine é energeticamente eficiente?

Sim, o controlo digital da temperatura e da descongelação gerencia eficientemente o consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio e para a sustentabilidade ambiental.

Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Embora otimizada para peixe e marisco, pode exibir outros produtos frescos que necessitem de refrigeração estática e ótima visibilidade, sempre com o foco na apresentação apelativa e durabilidade.