

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora Peixe e Marisco 3 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	AXPANORAMIC 3GN	Modelo:	PANORAMIC 3GN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	PANORAMIC 3GN

Descricao Resumida

Expositor refrigerado para peixe e marisco 3 GN 1/1, em aço AISI-316. Ideal para manter produtos frescos sem ressecar e com opção de autosserviço.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada expositora 3 GN 1/1 é a solução ideal para apresentar de forma impecável e segura peixe fresco, marisco vibrante e sushi de alta qualidade no seu estabelecimento. Concebida para ambientes exigentes, garante a preservação otimizada dos seus produtos mais delicados, mantendo-os apetitosos e visíveis, o que contribui diretamente para a decisão de compra do cliente. O seu design panorâmico e a funcionalidade de autosserviço elevam a experiência do consumidor, impulsionando as suas vendas e a reputação de frescura e excelência da sua oferta.

Vitrine Refrigerada Peixe — Características Técnicas

Origem	Fabricado em Espanha
Certificação	CE
Capacidade de Exposição	3 cubas GN 1/1 - profundidade 65 mm
Temperatura de Funcionamento	+1°C a +6°C
Peso	80 kg
Potência	1/4 CV
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	1020x888x435 mm
Material	Aço inoxidável AISI-316
Refrigerante	R152a (ecológico)

Aplicações Profissionais

Concebida para a excelência na exibição de produtos ultra frescos, este mostruário refrigerado é indispensável em peixarias de elite, restaurantes de marisco e sushi bares que valorizam a apresentação. Permite que o chef ou proprietário exponha diretamente sobre uma cama de gelo picado, garantindo a humidade e o aspeto vívido do pescado, carnes e até sobremesas. A sua versatilidade estende-se a buffets de hotéis de 5 estrelas e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um elemento de autosserviço sofisticado para clientes exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI-316 confere a esta vitrine de exposição uma resistência superior à corrosão, tornando-a ideal para ambientes salinos, como os de peixarias e restaurantes de marisco, onde outros equipamentos rapidamente se degradam. O sistema de dupla zona de serviço, com cristal frontal correção, oferece a flexibilidade de transitar de um serviço assistido para um modelo de autosserviço com facilidade, otimizando o fluxo de clientes. Além disso, o evaporador estático e de placa fria assegura que os seus produtos se mantêm refrigerados sem ressecar, preservando a textura e o sabor autênticos, um diferencial crucial para a qualidade percebida pelo seu cliente.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene da vitrine expositora??

A vitrine está equipada com um desagüe de grande diâmetro na cuba para facilitar a drenagem da água do gelo e dos líquidos dos produtos. As portas traseiras são correções e extraíveis, permitindo um acesso total para uma limpeza profunda e eficiente, em conformidade com as normas HACCP.

Que tipo de produtos e em que quantidade posso expor nesta vitrine??

Esta vitrine é especialmente desenhada para peixe, marisco e sushi, mas também é adequada para carnes frescas, sobremesas e saladas. Oferece uma capacidade de exposição para 3 cubas GN 1/1 com 65 mm de profundidade, ideal para um sortido variado de produtos de média dimensão.

Qual a vantagem do material AISI-316 nesta vitrine refrigerada??

O aço inoxidável AISI-316 é um material de alta qualidade e anticorrosivo, crucial para ambientes com elevada salinidade, como em peixarias ou zonas costeiras. Garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua estética profissional ao longo do tempo.

Esta vitrine evita que os produtos expostos ressequem??

Sim, esta unidade utiliza um evaporador estático e de placa fria, uma tecnologia que assegura a refrigeração eficaz na zona de exposição sem remover a humidade essencial dos alimentos. Isso é vital para manter a frescura, textura e aspeto natural de produtos como peixe e marisco, evitando o ressecamento indesejado.

A vitrine pode ser utilizada em modo de autosserviço??

Sim, a vitrine foi concebida com uma dupla zona de serviço. Possui um cristal frontal correção que permite convertê-la facilmente para o modo de autosserviço, proporcionando conveniência aos seus clientes e otimizando o atendimento durante períodos de maior afluência.