

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bandeja de Exposição Inox para Vitrine GN 1/3 - Modelo 6BP

Informacoes do Produto

SKU:	AX6BP	Modelo:	6BP
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6BP

Descricao Resumida

Bandeja de exposição em aço inoxidável, ideal para vitrines profissionais. Otimiza a apresentação de 6 bandejas GN 1/3, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Para o chef que valoriza a apresentação impecável e a higiene, esta bandeja de exposição em aço inoxidável é a solução ideal para a sua vitrine profissional. Concebida para otimizar o espaço e a visibilidade dos alimentos, permite uma organização eficiente de produtos que utilizem o formato Gastronorm 1/3, garantindo que a sua montra esteja sempre apelativa e funcional. A durabilidade do aço inoxidável assegura uma longa vida útil e conformidade com as exigências sanitárias mais rigorosas dos ambientes de restauração e hotelaria.

Bandeja de exposição inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	Espaço para 6 bandejas GN 1/3
Tipo	Plana, para exposição
Modelo	6BP

Aplicações Profissionais

Esta bandeja retangular é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes e pastelarias que utilizam vitrines refrigeradas ou aquecidas para exibir os seus produtos. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de tapas e áreas de self-service, onde a rápida rotação de stock e a apresentação visual são cruciais. A sua compatibilidade com o formato GN 1/3 permite uma transição fluida entre a preparação na cozinha e a exposição ao cliente, facilitando a gestão da mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. A capacidade para acomodar seis bandejas GN 1/3 permite uma flexibilidade notável na exposição de

diferentes produtos, desde entradas frias a sobremesas, otimizando o espaço da sua vitrine. O design plano e funcional desta chapa de exposição simplifica a substituição e a arrumação dos alimentos, impactando diretamente na eficiência operacional do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável nesta bandeja de exposição??

O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e é altamente higiênico, sendo fácil de limpar e desinfetar. É um material essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Esta bandeja pode ser utilizada em vitrines aquecidas??

Sim, a construção em aço inoxidável da bandeja permite a sua utilização em vitrines tanto refrigeradas como aquecidas, proporcionando versatilidade. É um material robusto que suporta variações de temperatura.

Como devo limpar e manter esta bandeja para prolongar a sua vida útil??

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água morna, seguida de enxaguamento e secagem completa para evitar manchas. Evite produtos abrasivos ou esfregões de metal que possam riscar a superfície.

Qual é a compatibilidade de tamanhos Gastronorm para esta bandeja??

Esta bandeja foi concebida para cobrir ou acomodar o espaço equivalente a seis bandejas Gastronorm 1/3. Permite organizar múltiplos recipientes de forma modular para diferentes apresentações.

É fácil de manusear e trocar esta bandeja numa vitrine durante o serviço??

Sim, o seu design plano facilita a inserção e remoção rápida da vitrine, ideal para a reposição de produtos durante períodos de maior afluência. O manuseamento simples otimiza o fluxo de trabalho.