

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



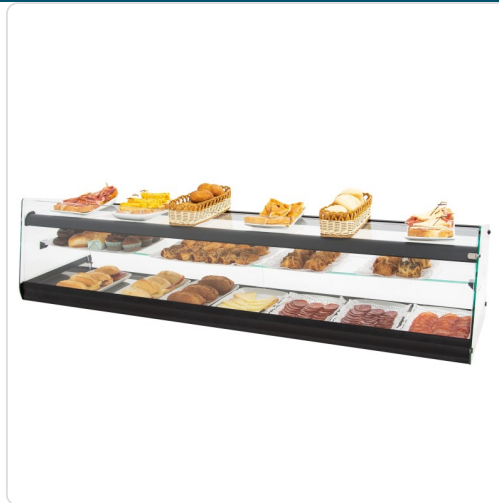
Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Neutra 3 Níveis 1456mm

Informacoes do Produto

SKU:	AXNEUTRA TRIPLE 15	Modelo:	NEUTRA TRIPLE 15
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	NEUTRA TRIPLE 15

Descricao Resumida

Exiba os seus produtos com elegância numa vitrine expositora neutra de 3 níveis, ideal para balcões de pastelaria, cafés e buffets. Fácil limpeza.

Descricao Completa

Apresentar os seus produtos de forma impecável é crucial para qualquer negócio de restauração. Esta vitrine expositora neutra de 3 níveis, com 1456mm de largura, foi concebida para elevar a apresentação dos seus artigos, desde pastelaria a salgados, garantindo máxima visibilidade e higiene. Um design elegante e funcional que se integra harmoniosamente em qualquer balcão, otimizando o espaço e convidando à compra por impulso.

Vitrine expositora neutra — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa lisa
Temperatura	Neutra (ambiente)
Dimensões (LPA)	1456 x 390 x 343 mm
Peso	26 kg
Níveis de Exposição	3
Largura Cristal Superior	27 cm
Largura Estante Intermédia	18 cm
Material Base	Aço inoxidável
Material Laterais e Níveis	Cristal temperado de segurança
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Pensada para o dinamismo de estabelecimentos como pastelarias, cafés, padarias, e áreas de buffet em hotéis, esta vitrine neutra otimiza a exposição de bolos, pães frescos, sanduíches frios e outras iguarias que não exigem refrigeração. É perfeita para criar um ponto de venda atrativo no balcão, incentivando a escolha rápida e visível por parte dos clientes, essencial durante o pico do serviço de almoço ou para a secção de take-away.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta vitrine reside no seu design de linhas retas, que não só confere uma estética moderna, mas também maximiza a área de exposição vertical com os seus 3 níveis. A possibilidade de usar a superfície superior como bancada de apoio aumenta a funcionalidade em ambientes de ritmo acelerado. Além disso, a sua construção em aço inoxidável e os cristais temperados, juntamente com as portas traseiras extraíveis, garantem durabilidade, segurança e uma facilidade de limpeza superior, características indispensáveis para a manutenção dos padrões HACCP no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais indicada esta vitrine expositora neutra??

Esta vitrine é ideal para a exposição de produtos que não necessitam de controlo de temperatura, como pastelaria seca, pães, bolachas, salgados frios ou qualquer item de balcão que beneficie de uma apresentação visível e higiénica. A sua conceção com 3 níveis permite maximizar o espaço de exibição.

Como se processa a limpeza e manutenção diária da vitrine??

A limpeza é simplificada pela base em aço inoxidável e pelas portas traseiras corrediças que são extraíveis. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, juntamente com um pano macio, para manter os cristais temperados e a estrutura em perfeitas condições de higiene.

Quais as vantagens do design de 3 níveis e da superfície superior em cristal temperado??

O design de três níveis otimiza a capacidade de exposição em balcões com espaço limitado, permitindo organizar diferentes tipos de produtos de forma apelativa. A ampla superfície superior em cristal temperado pode ser utilizada como uma bancada adicional, oferecendo flexibilidade para o serviço ou para a colocação de outros itens.

Quais as dimensões exatas da vitrine e como posso planear a sua integração no meu espaço??

A vitrine possui dimensões de 1456mm (largura) x 390mm (profundidade) x 343mm (altura). Para uma integração eficaz, meça cuidadosamente o espaço disponível no seu balcão, considerando a altura para a visibilidade do produto e a profundidade para a passagem de clientes ou operação.

Quais os materiais de construção desta vitrine e qual a sua importância??

A vitrine é construída com uma base em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração. Os laterais e os pisos são em cristal temperado de segurança, que além de conferir uma estética elegante, proporciona excelente visibilidade e maior resistência a impactos.