

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



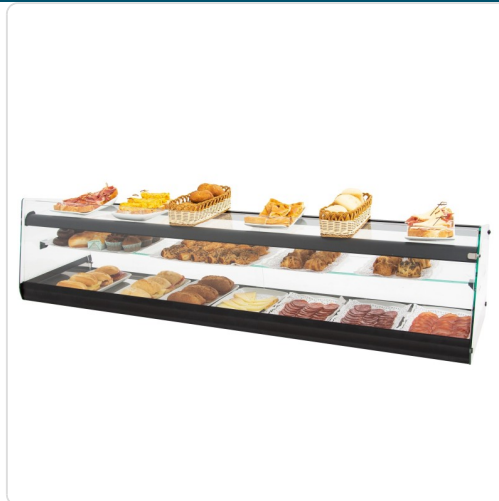
Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Neutra 3 Níveis GN 1/3 - 1,80m

Informacoes do Produto

SKU:	AXNEUTRA TRIPLE 18	Modelo:	NEUTRA TRIPLE 18
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	NEUTRA TRIPLE 18

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra com 3 níveis para exibição profissional de alimentos em recipientes GN 1/3. Design elegante de 1,80m com cores personalizáveis.

Descricao Completa

Eleve a apresentação dos seus produtos com esta vitrine expositora neutra, concebida para realçar a frescura e o apelo visual de alimentos não refrigerados. Com três níveis de exposição e compatibilidade com cubas Gastronorm 1/3, esta montra oferece a flexibilidade necessária para buffets de hotel, balcões de pastelaria ou áreas de serviço em restaurantes. O design cuidado e a escolha de cores permitem uma integração harmoniosa com a decoração do seu espaço, captando a atenção dos clientes e impulsionando a decisão de compra.

vitrine neutra profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Vitrine Expositora Neutra
Níveis de Exposição	3
Comprimento	1,80 m
Compatibilidade	Cubas GN 1/3 (profundidade 40 mm)
Material	Vidro
Cores Disponíveis	Branco, Transparente, Azul, Preto, Vermelho
Modelo	NEUTRA TRIPLE 18

Aplicações Profissionais

Esta versátil vitrine é a solução ideal para uma vasta gama de contextos profissionais. Em buffets de pequenos-almoços e almoços, permite uma exposição apelativa de pão, pastelaria, fruta ou charcutaria embalada, mantendo os produtos acessíveis e higiénicos. Para cafetarias e snack-bares, é perfeita para exibir sanduíches frescas, salgados e doces, incentivando as vendas por impulso. A sua adaptabilidade a recipientes Gastronorm torna-a indispensável para qualquer negócio que preze

a organização e a qualidade na apresentação dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de uma vitrine expositora neutra é uma decisão estratégica para otimizar a experiência do cliente e a eficiência operacional. Este modelo destaca-se pela sua construção robusta em vidro, que garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para as normas de higiene. A compatibilidade com cubas GN 1/3 maximiza a versatilidade, permitindo uma rápida rotação de stock e adaptação à ementa diária. Além disso, a disponibilidade em várias cores confere-lhe uma vantagem estética, permitindo personalizar o seu balcão e criar um ambiente que se alinha perfeitamente com a identidade da sua marca, elevando o valor percebido dos seus produtos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total da vitrine em termos de cubas GN 1/3??

Esta vitrine é projetada para acomodar múltiplas cubas GN 1/3 de profundidade 40 mm, distribuídas pelos seus três níveis de exposição. A capacidade exata dependerá do arranjo e do número de cubas utilizadas em cada nível.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta vitrine??

A superfície de vidro e o design simplificado facilitam a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro. É importante evitar produtos abrasivos para manter a transparência e o brilho do vidro.

Posso utilizar cubas Gastronorm de outros tamanhos nesta vitrine??

Esta vitrine é especificamente concebida para cubas GN 1/3 de profundidade 40 mm. Embora seja possível encaixar algumas combinações, recomenda-se o uso das cubas indicadas para otimizar o espaço e a estabilidade dos produtos.

A vitrine neutra requer alguma instalação elétrica ou especial??

Como se trata de uma vitrine neutra, não exige conexão elétrica para refrigeração ou aquecimento. A sua instalação é simples, necessitando apenas de um balcão estável para a apoiar.

Quais os melhores tipos de estabelecimentos para esta vitrine??

É ideal para restaurantes, cafetarias, pastelarias e hotéis que procuram um expositor elegante para produtos que não necessitam de controlo de temperatura ativo. Perfeita para sanduíches, pastelaria seca, fruta e salgados variados.