

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 Expositora Neutra 3 Níveis 1.45m

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	NEUTRA 15

Descricao Resumida

Vitrine expositora neutra de 3 níveis, 1.45m de largura, em aço inoxidável e cristal temperado. Ideal para apresentação elegante e higiênica em balcões de serviço.

Descricao Completa

Concebida para a exposição otimizada dos seus produtos, esta vitrine neutra de balcão é a solução ideal para apresentar com elegância e eficiência uma vasta gama de artigos que não requerem refrigeração ou aquecimento. A sua estrutura de três níveis maximiza o espaço visível, incentivando a compra por impulso e elevando a experiência do cliente no seu estabelecimento. Garante que pães, pastelaria fresca ou outros artigos embalados se destacam com a máxima visibilidade, mantendo sempre a higiene e acessibilidade essenciais para um serviço rápido.

Vitrine Expositora Neutra — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa lisa
Temperatura	Neutra (ambiente)
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1456 x 390 x 250 mm
Peso	14 kg
Material da Base	Aço Inoxidável
Material da Superfície Superior	Cristal temperado
Largura da Superfície Superior	29 cm
Largura da Base	35 cm
Portas	Corrediças extraíveis
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este expositor de balcão é indispensável para qualquer estabelecimento de restauração, desde pastelarias e padarias que procuram destacar os seus doces e pães frescos, a cafés e snack-bares que desejam exibir sanduíches pré-preparadas ou produtos de confeitaria. É igualmente adaptável para buffets de hotel, onde a apresentação é crucial, permitindo a exibição de artigos como fruta cortada, bolos secos ou salgados, mantendo-os acessíveis e visivelmente apelativos para os clientes. A versatilidade da sua temperatura neutra torna-o perfeito para qualquer produto que beneficie de uma exposição atrativa à temperatura ambiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta vitrine expositora representa um investimento na melhoria estética e funcional do seu ponto de venda. O seu design elegante, com acabamentos perfeitos, atrai o olhar do cliente, transformando uma simples exposição num convite à compra. A superfície superior em cristal temperado oferece uma bancada extra, valiosa em espaços limitados, enquanto a base em aço inoxidável e as portas corrediças extraíveis garantem uma limpeza sem esforço e a máxima higiene, em conformidade com as exigências de qualquer cozinha profissional. A certificação CE assegura a sua qualidade e segurança.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção desta vitrine de exposição??

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras corrediças e extraíveis, que facilitam o acesso a todas as áreas. Recomenda-se o uso de detergentes suaves e panos macios para as superfícies de cristal e aço inoxidável, garantindo a sua durabilidade e brilho. Uma rotina de limpeza diária é suficiente para manter a higiene.

Que tipo de produtos posso expor nesta montra neutra??

É ideal para exibir qualquer produto alimentar que não necessite de controlo de temperatura específico, como pão, bolos, croissants, sanduíches embaladas, fruta, ou produtos de pastelaria seca. Os três níveis permitem uma apresentação diversificada e organizada, maximizando o impacto visual dos seus artigos.

É fácil de instalar e mover no meu estabelecimento??

Com um peso de apenas 14 kg e dimensões compactas de 1456x390x250mm, esta vitrine é projetada para uma fácil colocação e reposicionamento em qualquer balcão ou superfície plana. Não requer instalações elétricas ou hidráulicas, permitindo flexibilidade total no layout do seu espaço.

Qual o material de construção da vitrine e quais os seus benefícios??

A base é construída em aço inoxidável, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, fundamental para ambientes alimentares. A superfície superior é de cristal temperado, proporcionando segurança e uma excelente visibilidade dos produtos.

Esta vitrine é adequada para estabelecimentos com grande fluxo de clientes??

Sim, o seu design de três níveis e a ampla superfície de exposição permitem um rápido acesso aos produtos, tornando-a perfeita para picos de afluência, como o período do almoço em cafés ou a "mise en place" num buffet de pequeno-almoço. A robustez dos materiais garante resistência ao uso diário intensivo.