

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida 6 GN 1/3-40 com Banho-Maria

Informacoes do Produto

SKU:	AX6CT	Modelo:	AX6CT
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6CT

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes e apetitosos com esta vitrine aquecida de 6 GN 1/3, sistema de banho-maria e controlo de temperatura até 90°C. Limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebida para manter os seus pratos perfeitamente aquecidos e visualmente apelativos, esta **vitrine aquecida para alimentos** é a solução ideal para apresentar uma variedade de refeições em ambientes profissionais. O seu sistema de aquecimento em banho-maria garante uma distribuição de calor uniforme, preservando a textura e o sabor dos alimentos, enquanto o design elegante com vidro curvo eleva a experiência do cliente e complementa a estética de qualquer espaço de restauração.

vitrine aquecida para alimentos — Características Técnicas

Capacidade	6 Bandejas GN 1/3-40 (incluídas)
Sistema de Aquecimento	Banho-maria
Controlo de Temperatura	Ajustável até 90°C com termostato
Material Interior	Aço inoxidável com bujão de drenagem
Tensão	230V
Potência Total	1000 W
Dimensões (LxPxA)	1168 x 390 x 287h mm
Peso Líquido	20 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este **expositor quente GN** é a escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter e apresentar pratos confeccionados a uma temperatura ideal. É perfeita para

buffets de pequeno-almoço em hotéis, secções de take-away em cafetarias, áreas de serviço em restaurantes com self-service, ou para a exposição de tapas e petiscos em bares. A sua capacidade de 6 cubas GN 1/3-40 permite organizar a oferta de forma eficiente e apelativa, otimizando o fluxo de serviço durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração de um sistema de aquecimento em banho-maria diferencia este equipamento, assegurando que os alimentos não secam e mantêm a sua suculência, crucial para a satisfação do cliente. O seu vidro frontal curvo, além de conferir um toque de sofisticação, é rebatível para uma limpeza sem esforço, e as portas deslizantes traseiras são removíveis, garantindo a máxima higiene. Construída com materiais de alta qualidade e certificada CE, esta vitrine oferece durabilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar mais exigentes, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema de aquecimento em banho-maria desta vitrine??

O sistema de aquecimento em banho-maria mantém os alimentos quentes através da imersão dos recipientes GN em água aquecida. Isto garante uma distribuição de calor suave e uniforme, evitando que os alimentos sequem ou queimem, ideal para preservar a sua qualidade por mais tempo.

Quais as dimensões e capacidade da vitrine aquecida??

Esta vitrine mede 1168 mm de largura, 390 mm de profundidade e 287 mm de altura. É projetada para acomodar 6 bandejas GN 1/3-40, oferecendo um espaço generoso para uma exposição variada de pratos.

Esta vitrine é fácil de limpar e manter??

Sim, a limpeza foi uma prioridade no seu design. Possui vidro frontal dobrável, portas traseiras deslizantes e removíveis, e um tanque interno em aço inoxidável com bujão de drenagem, tudo para facilitar a higienização diária.

É possível ajustar a temperatura de exposição??

Com certeza. A vitrine está equipada com um termostato de controlo de temperatura ajustável que permite definir a temperatura até um máximo de 90°C, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de alimento.

Que tipos de alimentos posso expor nesta vitrine??

Graças ao seu sistema de banho-maria e controlo de temperatura, é ideal para manter e expor uma ampla gama de alimentos quentes, como massas, doces, sanduíches quentes, tapas, quiches e outros pratos de confeitaria.