

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe e Marisco 2 GN 1/1 Panoramic

Informacoes do Produto

SKU:	AXPANORAMIC 2GN	Modelo:	PANORAMIC 2GN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	PANORAMIC 2GN

Descricao Resumida

Ideal para peixarias e restaurantes, esta vitrine refrigerada assegura a frescura de peixe e marisco. Apresenta 2 cubas GN 1/1 para exposição premium.

Descricao Completa

Para o seu restaurante ou peixaria, manter a frescura e a visibilidade dos produtos é crucial. A **vitrine refrigerada para peixe e marisco** Panoramic com capacidade para 2 cubas GN 1/1 foi concebida para elevar a sua apresentação e otimizar a conservação. Este expositor refrigerado garante que o seu peixe e marisco se mantêm a uma temperatura ideal, minimizando o desperdício e maximizando a qualidade. A transparência e o design panorâmico captam de imediato a atenção dos clientes, impulsionando as vendas de produtos frescos.

Vitrine Refrigerada Peixe — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Vitrine Refrigerada Expositora
Modelo	PANORAMIC 2GN
Capacidade	2 bandejas GN 1/1 (com cubeta GN 1/3, profundidade 40 mm)
Material da Cubeta	Aço inoxidável
Uso Recomendado	Exposição de peixe e marisco

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado é imprescindível para estabelecimentos que valorizam a frescura e a excelência na apresentação de produtos do mar. Ideal para peixarias, restaurantes de cozinha mediterrânea ou asiática com oferta de marisco fresco e peixe, e buffets de hotel onde a qualidade visual é tão importante quanto a conservação. A sua versatilidade permite uma adaptação rápida a diferentes ementas e contextos de serviço, desde o balcão de venda direta a uma estação de show-cooking sofisticada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela robustez e pela eficiência na manutenção de temperaturas controladas, esta montra refrigerada vai além de um simples expositor. O design "Panoramic" otimiza a visibilidade de cada peça de peixe ou marisco, garantindo uma apresentação que realça a cor e a textura naturais dos alimentos. A construção em aço inoxidável da cubeta assegura durabilidade, fácil higienização e conformidade com as rigorosas normas HACCP para alimentos frescos, elementos cruciais para qualquer negócio de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real da vitrine e como otimizá-la para o meu espaço??

A vitrine está concebida para acomodar 2 bandejas GN 1/1, com uma cubeta GN 1/3 de 40 mm de profundidade. Para o seu espaço, considere as dimensões totais do equipamento e a frequência de rotação do stock de peixe e marisco, garantindo um fluxo de serviço eficiente.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada??

A limpeza diária deve focar-se na cubeta de aço inoxidável, usando detergentes neutros e água. Para uma manutenção profunda, desconecte o equipamento da corrente elétrica e limpe todas as superfícies interiores e exteriores com produtos específicos para superfícies alimentares e inox, garantindo a higiene e o bom funcionamento.

Que tipo de produtos posso expor na vitrine??

Esta vitrine é especificamente concebida para a exposição e conservação de peixe e marisco frescos. É ideal para ostras, camarões, lagostas, peixe fresco inteiro ou em filetes, mantendo-os apetitosos e seguros para consumo.

Esta vitrine possui sistema de controlo de temperatura??

Como um expositor refrigerado, o equipamento integra um sistema que mantém a temperatura ideal para a conservação de peixe e marisco, essencial para a segurança alimentar e para prolongar a vida útil dos produtos expostos.

O material da cubeta é adequado para contacto direto com alimentos??

Sim, a cubeta é fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e por ser higiénico e seguro para o contacto direto com alimentos, cumprindo as normativas de segurança alimentar.