

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Tapas Placa Lisa 6 GN 1/3 Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTL-RO	Modelo:	6VTL-RO
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	1456 x 390 x 287 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6VTL-RO
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com placa lisa para 6 cubas GN 1/3 vermelha, ideal para expor tapas e aperitivos, garantindo frescura e visibilidade.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de tapas com placa lisa é uma solução essencial para a apresentação e conservação de alimentos frios no seu estabelecimento de restauração. Concebida para otimizar o espaço e realçar a frescura dos produtos, este expositor garante que as suas tapas, aperitivos e sobremesas se mantenham à temperatura ideal (+2°C a +6°C), cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar. A sua funcionalidade e design contribuem diretamente para uma melhor experiência do cliente e para a eficiência do serviço, especialmente durante picos de afluência.

Vitrine Refrigerada de Tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Capacidade	6 bandejas GN 1/3 (40mm de profundidade)
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +6°C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1456x390x287h mm
Peso	34 kg
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Material Interior da Bandeja	Aço inoxidável com fundo embutido

Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Iluminação	Luz LED
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta vitrine torna-a ideal para uma ampla gama de ambientes. Em bares e cafetarias, serve como um display apelativo para tapas frescas, pratos do dia ou sobremesas individuais, incentivando o consumo impulsivo. Restaurantes com áreas de buffet ou take-away beneficiam da sua capacidade de manter a mise en place refrigerada e pronta para o serviço contínuo, assegurando uma apresentação impecável e rápida resposta durante o rush de almoços ou jantares. A sua bancada superior em vidro temperado permite ainda a utilização como área de apoio extra, otimizando o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela combinação de estética e desempenho robusto. O design elegante, com acabamentos de alta qualidade e iluminação LED, valoriza qualquer produto exposto, atraindo o olhar do cliente. A placa lisa interior, compatível com tabuleiros GN 1/3 de 40mm, oferece flexibilidade para a organização, enquanto as portas traseiras deslizantes e removíveis facilitam a limpeza profunda, um aspeto crucial para a higiene profissional. Além disso, o sistema de refrigeração com gás R152a demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, tornando-a uma escolha consciente e eficiente para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a correta manutenção e higiene da vitrine refrigerada??

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras deslizantes, que são removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e desinfetantes apropriados para superfícies em contacto com alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Qual a capacidade real da vitrine e que tipo de tabuleiros posso usar??

Esta vitrine é otimizada para acomodar 6 bandejas Gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade. Pode igualmente ser utilizada com pratos e outros recipientes de exposição que se ajustem às dimensões internas da placa lisa.

Quais os benefícios do controlo eletrónico e digital da temperatura??

O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa da temperatura entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação segura dos alimentos. Facilita o monitoramento constante e o ajuste conforme necessário, minimizando a quebra da cadeia de frio.

Posso utilizar a superfície superior da vitrine como bancada de apoio??

Sim, a superfície superior é feita de vidro temperado resistente e possui uma largura de 12 cm, ideal para ser utilizada como bancada de apoio adicional em balcões de serviço, maximizando a sua área de trabalho.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento??

A vitrine utiliza gás refrigerante R152a, um fluido ecológico que respeita a camada de ozono. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade ambiental, sem comprometer a eficiência da refrigeração.