

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 Expositora de Tapas 6 GN 1/3 Preta

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTG-NE	Modelo:	AX6VTG-NE
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6VTG-NE
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de bancada, ideal para tapas com 6 cubas GN 1/3. Mantém alimentos frescos a +2/+6°C com eficiência e design.

Descricao Completa

Apresente as suas especialidades gastronómicas de forma impecável e garanta a sua frescura com esta vitrine refrigerada de bancada, concebida para o ritmo exigente de restaurantes e bares. Este equipamento permite a exposição atrativa de 6 cubas Gastronorm 1/3, otimizando o seu espaço de serviço e valorizando cada prato com a sua iluminação LED e controlo preciso de temperatura. É a solução ideal para manter tapas, sobremesas ou entradas na temperatura perfeita para consumo imediato, sem comprometer a elegância do seu balcão.

Vitrine Refrigerada Tapas — Características Técnicas

Exposição	6 cubas GN 1/3 com 40mm de profundidade (incluídas)
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Tensão	230V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1456 x 390 x 287 mm
Peso Líquido	34 kg
Certificação	CE
Refrigerante	R152a (ecológico)
Material Interior	Aço inoxidável (fundo rebaixado)
Material Superfície Superior	Vidro temperado

Iluminação	LED
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
Portas	Traseiras deslizantes removíveis

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes executivos que procuram elevar a apresentação das suas criações e gestores de F&B focados na otimização da higiene e eficiência operacional. Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes de tapas, buffets de hotel, cafetarias ou qualquer estabelecimento de restauração que sirva alimentos frescos e necessite de os manter visíveis e na temperatura controlada. A sua versatilidade para pratos GN 1/3 permite uma rápida rotação de stock e um serviço contínuo, crucial nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela combinação de estética e funcionalidade, esta vitrine não é apenas um equipamento de frio, mas um elemento que valoriza a imagem do seu serviço. A sua construção robusta em Espanha com materiais de alta qualidade assegura durabilidade e conformidade com as normas CE. O compressor hermético e o condensador ventilado garantem uma refrigeração fiável e eficiente, enquanto o gás R152a sublinha o compromisso com práticas sustentáveis. As portas traseiras removíveis simplificam a limpeza, poupando tempo à sua equipa e garantindo os mais altos padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a longevidade e higiene da vitrine refrigerada??

Para manter a sua vitrine em ótimas condições, limpe regularmente as superfícies internas e externas. As portas traseiras deslizantes são removíveis, facilitando a limpeza profunda e garantindo a higiene essencial no seu estabelecimento.

Qual a capacidade de exposição desta vitrine e que tipo de bandejas utiliza??

Esta vitrine foi concebida para expor até 6 bandejas Gastronorm 1/3 com 40mm de profundidade. O seu fundo rebaixado em aço inoxidável é ideal para uma apresentação apelativa de tapas e pratos pequenos, adaptando-se às suas necessidades de serviço.

Qual a gama de temperaturas que a vitrine mantém e como é controlada??

A vitrine opera numa gama de temperatura de +2 a +6°C, essencial para a conservação segura de alimentos frescos. O controlo é feito através de um sistema eletrónico e digital, que também gere o

processo de descongelação automática para maior conveniência.

Este equipamento utiliza um refrigerante amigo do ambiente??

Sim, este equipamento utiliza gás refrigerante R152a, que é classificado como ecológico e respeita a camada de ozono. Garante uma refrigeração eficiente com um menor impacto ambiental, alinhado com as preocupações atuais.

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

Sim, a superfície superior é fabricada em vidro temperado de grande dimensão, permitindo a sua utilização como uma bancada auxiliar prática. É uma característica ideal para otimizar o espaço de trabalho em balcões de serviço de forma eficiente.