

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 Tapas 6 GN1/3 Vermelha 1456mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6VTG-RO
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Exponha as suas tapas com elegância e eficiência. Vitrine refrigerada, 6 GN1/3, temperatura +2/+6°C, design moderno e limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebida para elevar a apresentação e a conservação das suas criações culinárias, a vitrine de refrigeração para tapas oferece a solução ideal para manter a frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que os exibe de forma apelativa. Com um controlo de temperatura preciso, garante que cada iguaria se mantém entre +2/+6°C, crucial para a segurança alimentar e para a experiência do cliente, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu espaço.

vitrine refrigerada para tapas — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Tipo de Exposição	6 bandejas GN1/3-40 (incluídas)
Temperatura de Trabalho	+2 / +6°C
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
Compressor	Hermético
Condensador	Ventilado
Evaporador	Placa fria e tubo de cobre
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW

Dimensões (LxPxA)	1456 x 390 x 287 mm
Peso Líquido	34 kg
Material da Bandeja Interior	Aço inoxidável
Portas	Traseiras deslizantes removíveis
Iluminação	Luz LED
Superfície Superior	Vidro temperado para uso como bancada
Largura da Superfície Superior	12 cm

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos de restauração que procuram destacar a qualidade dos seus produtos. É ideal para balcões de bares de tapas, onde a rotatividade rápida exige uma apresentação impecável e uma manutenção constante da temperatura. Em cafeterias ou snack-bares, permite expor sandes, bolos e saladas frescas. Para buffets de hotel, oferece uma forma elegante de apresentar entradas frias ou sobremesas individuais, garantindo sempre a melhor experiência visual e gustativa para o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua versatilidade e design prático, sendo mais do que um simples expositor. A sua superfície superior em vidro temperado permite utilizá-la como uma bancada de apoio adicional, otimizando o espaço de trabalho em ambientes movimentados. As portas traseiras, deslizantes e removíveis, simplificam drasticamente as operações de limpeza e reabastecimento, cruciais para a eficiência num serviço contínuo. Além disso, o seu sistema de refrigeração com evaporador de placa fria e gás R152a assegura uma conservação homogénea e um respeito ambiental, fatores cada vez mais valorizados na hotelaria moderna.

Perguntas Frequentes

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

A limpeza regular é crucial. As portas traseiras deslizantes são removíveis, facilitando o acesso ao interior. Recomenda-se utilizar produtos de limpeza suaves e não abrasivos, e secar bem todas as superfícies para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene.

Qual o tipo de bandeja que esta vitrine aceita??

Esta vitrine foi concebida para acomodar bandejas gastronorm GN 1/3 com uma profundidade de 40mm, otimizando o espaço e a apresentação de pequenas porções de alimentos, como tapas, molhos ou ingredientes.

É possível controlar a temperatura de forma precisa neste equipamento??

Sim, o equipamento possui um controlo eletrónico e digital de temperatura e degelo. Esta funcionalidade permite ajustar e monitorizar a temperatura com alta precisão, garantindo que os alimentos sejam mantidos na faixa ideal de +2/+6°C.

Que benefícios oferece o gás refrigerante R152a??

O gás R152a é um refrigerante ecológico, escolhido pelo seu baixo impacto ambiental e por respeitar a camada de ozono. Além disso, contribui para uma operação eficiente do compressor hermético, resultando numa refrigeração eficaz com menor consumo energético.

A superfície superior de vidro temperado pode ser utilizada para outros fins??

Sim, a superfície superior de vidro temperado foi desenhada para ser robusta e pode ser utilizada como uma bancada de apoio adicional. É ideal para preparar ou servir pratos no momento, maximizando a funcionalidade do equipamento em espaços reduzidos.