

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada de Tapas Placa Lisa 6 GN 1/3 Vermelha

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	6VTL-RO

### 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

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

## Aplicações Profissionais

---

A versatilidade desta vitrine torna-a ideal para uma ampla gama de ambientes. Em bares e cafeterias, 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.*