

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada de Tapas Piso 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTG VISION DOBLE	Modelo:	6VTG VISION DOBLE
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6VTG VISION DOBLE

Descricao Resumida

Exponha as suas tapas com elegância nesta vitrine refrigerada duplo piso. Capacidade para 6 cubas GN 1/3, controlo digital de +2/+6°C e fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na exposição de alimentos, a nossa vitrine refrigerada de tapas com duplo piso eleva a apresentação dos seus produtos, garantindo frescura e visibilidade excepcional. Este expositor de balcão é uma solução prática para manter as suas especialidades frias na temperatura ideal, entre +2°C e +6°C, enquanto capta a atenção dos seus clientes com uma iluminação LED envolvente e um design moderno. A sua estrutura funcional facilita o serviço contínuo e a reposição rápida, crucial em ambientes de restauração movimentados.

Vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

Capacidade de Exposição	6 cubas GN 1/3 (profundidade 40mm, incluídas)
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (CxLxA)	1456 x 390 x 300 mm
Peso	36 kg
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e conservação de alimentos frescos. Num bar de tapas, permite organizar uma ementa diversificada de forma apelativa. Em cozinhas profissionais de hotéis ou restaurantes, agiliza o

serviço durante o pico do almoço ou jantar, mantendo os componentes de pratos e saladas perfeitamente refrigerados e acessíveis. Para um café ou snack-bar, serve como um mostruário convidativo para sandes, saladas e sobremesas, incentivando o consumo por impulso. A sua flexibilidade com cubas GN 1/3 oferece grande versatilidade na rotação de stock e apresentação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta vitrine de serviço reside na combinação de funcionalidade e design. O seu sistema de duplo piso com prateleira intermédia em vidro temperado maximiza o espaço de exposição sem comprometer a elegância, algo que um Chef Executivo ou um Diretor de F&B valorizarão para impressionar os clientes. O controlo eletrónico e digital da temperatura assegura a conformidade com as normas HACCP, garantindo a segurança alimentar dos produtos. Além disso, a facilidade de limpeza, graças às portas traseiras removíveis e à cuba interior em aço inoxidável, contribui para a eficiência operacional da sua equipa, reduzindo o tempo de inatividade para manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta vitrine refrigerada??

Esta vitrine foi concebida para acomodar 6 cubas Gastronorm 1/3 com uma profundidade de 40mm, ideal para uma exposição variada e eficiente das suas tapas.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras deslizantes e removíveis, bem como pela bandeja interior em aço inoxidável com fundo embutido, que permite uma higienização rápida e eficaz.

Que tipo de produtos posso conservar e expor nesta vitrine??

É perfeita para a conservação e exposição de tapas, entradas frias, sobremesas e outros pequenos pratos, mantendo-os frescos a uma temperatura controlada entre +2°C e +6°C.

Quais os benefícios do sistema de duplo piso e iluminação LED??

O duplo piso de vidro temperado aumenta a capacidade de exposição e melhora a visibilidade dos produtos. A iluminação LED realça a apresentação dos alimentos, atraindo o olhar dos clientes.

Este equipamento é energeticamente eficiente??

Sim, a vitrine utiliza o gás refrigerante ecológico R152a, que é respeitoso com a camada de ozono, e integra um compressor hermético com condensador ventilado para um funcionamento eficiente.