

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX6VTL VISION DOBLE	<b>Modelo:</b>	6VTL VISION DOBLE
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	6VTL VISION DOBLE

### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de tapas com placa lisa e duplo piso para 6 GN 1/3, ideal para realçar a sua ementa e otimizar o espaço no balcão. Eficiência e design moderno.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência na exposição de alimentos, esta **vitrine refrigerada de tapas** com placa lisa e duplo piso revoluciona a forma como os seus pratos são apresentados. Garante a temperatura ideal entre +2°C e +6°C, essencial para a frescura e segurança alimentar. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3 permite uma apresentação variada e organizada, elevando a experiência visual do cliente e facilitando a gestão da sua ementa diária.

### vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

<b>Tipo de Exposição</b>	Placa Lisa
<b>Temperatura de Operação</b>	+2°C a +6°C
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência Total</b>	1/6 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1456x390x300h mm
<b>Peso</b>	36 kg
<b>Capacidade Bandejas</b>	6 x GN 1/3 (40mm profundidade)
<b>Refrigerante</b>	R152a (ecológico)
<b>Certificação</b>	CE

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes de tapas, bares com serviço de balcão e buffets de hotelaria que procuram destacar a sua oferta gastronómica. A sua estrutura de duplo piso e placa

lisa permite uma apresentação versátil, quer para recipientes Gastronorm, quer para pratos individuais, adaptando-se perfeitamente a qualquer conceito de ementa. Facilita o acesso rápido da sua equipa e cativa o cliente com um display de alimentos impecável.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferencie o seu estabelecimento com um *showcase* de design elegante e acabamentos perfeitos. Para além da estética, a iluminação LED realça a frescura dos alimentos, enquanto o controlo eletrónico e digital da temperatura assegura a máxima segurança alimentar, cumprindo as normas HACCP. O seu compressor hermético e gás R152a contribuem para uma operação eficiente e ambientalmente responsável, garantindo durabilidade e fiabilidade no serviço contínuo.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como posso otimizar a disposição dos alimentos nesta vitrine??**

*A vitrine é compatível com 6 bandejas GN 1/3, permitindo uma organização flexível. Além disso, o seu duplo piso com estante de vidro temperado possibilita a exposição de pratos e travessas diretamente, maximizando a variedade visual e o aproveitamento do espaço.*

### **Qual a importância do gás refrigerante R152a utilizado neste equipamento??**

*O R152a é um refrigerante ecológico que demonstra um compromisso com a sustentabilidade. Este gás é menos prejudicial para a camada de ozono e contribui para um menor impacto ambiental, ao mesmo tempo que assegura um desempenho de refrigeração eficaz para a conservação dos seus alimentos.*

### **A limpeza e manutenção desta vitrine são complicadas??**

*Pelo contrário, o design foi otimizado para facilitar a limpeza diária. As portas traseiras são corredeiras e extraíveis, permitindo um acesso total ao interior. A bandeja em aço inoxidável com fundo embutido também simplifica a remoção de resíduos e a higienização completa do equipamento.*

### **É possível utilizar esta vitrine para exposição de outros produtos além de tapas??**

*Sim, embora ideal para tapas, a temperatura de operação de +2°C a +6°C e a versatilidade da placa lisa e estante de vidro tornam-na adequada para uma vasta gama de produtos refrigerados. Pode expor sobremesas, saladas, sanduíches ou outros petiscos que requeiram refrigeração e uma apresentação apelativa em balcão.*

### **Qual o público-alvo principal para esta vitrine refrigerada??**

*Esta vitrine é perfeitamente adequada para proprietários de cafés e bares, gestores de restaurantes e chefs executivos. É ideal para quem busca um expositor funcional e esteticamente agradável para destacar iguarias refrigeradas, otimizar o espaço do balcão e garantir a frescura dos produtos*

*oferecidos aos clientes.*