

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	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

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