

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 para Tapas Placa Lisa 6 GN 1/3 Vision

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	6VTL VISION

Descricao Resumida

Exponha tapas frescas e atraia clientes com a vitrine refrigerada Placa Lisa 6 GN 1/3 Vision. Temperatura de +2/+6°C, design elegante e fácil limpeza.

Descricao Completa

Para o gestor de restaurante ou bar que procura uma solução elegante e eficiente para exibir as suas tapas, esta vitrine refrigerada Placa Lisa para 6 bandejas GN 1/3 oferece a combinação ideal de frescura e apresentação. Concebida para manter os seus petiscos a uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, garante a segurança alimentar e o apelo visual, transformando o balcão num ponto de atração para os seus clientes.

Vitrine Refrigerada para Tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Temperatura	+2 / +6 °C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (CxPxA)	1456x390x300h mm
Peso	34 kg
Capacidade Bandejas	6 x GN 1/3 (40mm profundidade)
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

A Vitrine Refrigerada para Tapas Placa Lisa Vision é um equipamento indispensável para estabelecimentos de restauração rápida, bares de tapas e cafés que desejam realçar a sua oferta de alimentos frescos. É perfeita para chefs que necessitam de uma apresentação impecável durante os

períodos de maior afluência, permitindo uma rotação eficiente do stock e mantendo a qualidade dos produtos expostos para um serviço contínuo e de excelência. Ideal para a exposição de tapas, sobremesas individuais ou saladas em self-service.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga o seu estabelecimento com esta vitrine que alia performance frigorífica de topo a um design sofisticado. Ao contrário de modelos genéricos, a construção robusta e os acabamentos de alta qualidade, certificados pela CE, garantem durabilidade e fiabilidade. A sua ampla superfície superior em vidro temperado pode ser utilizada como bancada adicional, otimizando o espaço. O controlo eletrónico preciso da temperatura e a iluminação LED valorizam os produtos, enquanto o sistema de portas deslizantes extraíveis e a bandeja de recolha com grifo facilitam a manutenção e a higiene, um fator crucial para qualquer Diretor de Operações ou Gestor de F&B preocupado com as normas HACCP e a eficiência diária.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal para conservar tapas nesta vitrine??

A vitrine está projetada para manter uma temperatura de trabalho consistente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura e apelativa de tapas e outros petiscos frescos. Este intervalo garante a frescura dos alimentos, respeitando as normas de segurança alimentar.

Como dimensionar esta vitrine para o meu espaço de balcão??

Com dimensões de 1456x390x300h mm, esta vitrine é adequada para balcões com espaço horizontal limitado, mas que necessitam de capacidade para 6 bandejas GN 1/3. Sugerimos medir o espaço disponível na sua bancada para garantir um encaixe perfeito e uma operação eficiente.

Qual a melhor forma de limpar e manter a vitrine??

A limpeza é facilitada pelas portas traseiras deslizantes extraíveis e pela bandeja inferior em aço inoxidável com grifo de escoamento para recolha de óleos e gorduras. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e um pano húmido, assegurando sempre que o equipamento está desligado antes da intervenção.

Que tipo de iluminação possui e quais os benefícios??

A vitrine possui iluminação LED integrada, que realça a cor e o aspeto dos alimentos expostos, tornando-os mais atraentes para os clientes. A tecnologia LED também é energeticamente eficiente e tem uma vida útil prolongada, contribuindo para a poupança energética do seu estabelecimento.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento??

Este equipamento utiliza o gás refrigerante R152a, uma escolha ecológica que respeita a camada de ozono. Além de ser amigo do ambiente, este compressor hermético com condensador ventilado

garante um desempenho frigorífico eficiente e fiável para a sua vitrine.