

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 Vision 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | 6VTG VISION |

Descricao Resumida

Exiba tapas e pratos frios com a vitrine refrigerada de balcão Vision. Design elegante, temperatura +2/+6°C e capacidade para 6 cubas GN 1/3.

Descricao Completa

A Vitrine Refrigerada de Balcão Vision 6 GN 1/3 é a solução ideal para apresentar as suas tapas e pratos frios de forma apelativa e higiénica. Concebida para o ambiente profissional exigente de restaurantes, bares e cafetarias, este expositor de frio combina um design elegante com uma funcionalidade robusta, garantindo a conservação perfeita dos alimentos. A sua construção premium e tecnologia de refrigeração eficiente asseguram que cada iguaria se mantém à temperatura ideal, realçando a qualidade da sua oferta gastronómica e otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência.

Vitrine Refrigerada Tapas — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Tipo de Exposição | 6 Cubas GN 1/3-40 (incluídas) |
| Temperatura de Serviço | +2°C a +6°C |
| Voltagem | 230 V |
| Potência Total | 1/6 kW |
| Dimensões (LxPxA) | 1456 x 390 x 300 mm |
| Peso | 34 kg |
| Refrigerante | R152a (ecológico) |
| Certificação | CE |
| Material Interior | Aço inoxidável com fundo embutido |
| Material Superfície Superior | Cristal temperado (26 cm de largura) |
| Iluminação | Luz LED |

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que servem tapas, saladas, sobremesas individuais ou qualquer iguaria que necessite de conservação a frio e apresentação direta ao cliente. Perfeita para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de snack-bars movimentados ou como um complemento elegante para o serviço de almoço e jantar. Esta montra refrigerada facilita a rotação de stock e o controlo de FIFO, crucial para a eficiência de qualquer cozinha profissional ou espaço de serviço de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A vitrine Vision distingue-se pela sua versatilidade e facilidade de manutenção. A ampla superfície superior de cristal temperado não só protege os alimentos como também pode ser utilizada como bancada adicional, otimizando o espaço de trabalho em balcões com área limitada. As portas traseiras deslizantes e removíveis simplificam o reabastecimento e a limpeza, um aspeto vital para manter os padrões HACCP. Além disso, o seu design inovador com iluminação LED integrada assegura que os seus produtos são sempre apresentados sob a melhor luz, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas.

Perguntas Frequentes

Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine??

A vitrine possui portas traseiras corrediças e removíveis, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza rápida e eficaz. A bandeja inferior em aço inoxidável com grifo de esvaziamento simplifica a remoção de líquidos e resíduos, mantendo a higiene essencial em ambientes de restauração.

Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine??

Esta vitrine é ideal para a exposição de tapas, saladas, sanduíches, sobremesas individuais e outras iguarias que requeiram refrigeração constante entre +2°C e +6°C. Está preparada para acomodar 6 cubas GN 1/3 de 40mm de profundidade, otimizando a apresentação e a variedade.

Esta vitrine é adequada para espaços pequenos??

Sim, com dimensões compactas de 1456x390x300h mm, esta vitrine de balcão é perfeitamente adequada para otimizar o espaço em balcões de bares, cafetarias ou áreas de serviço com metragem limitada. A sua superfície superior de cristal temperado pode ser usada como bancada, adicionando funcionalidade.

Quais as vantagens do sistema de refrigeração por placa fria??

O evaporador de placa fria com tubo de cobre garante uma distribuição uniforme e constante da temperatura, essencial para a conservação segura dos alimentos. Este sistema é conhecido pela sua fiabilidade e eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento.

A vitrine possui alguma certificação de segurança??

Sim, este equipamento foi fabricado em Espanha e possui a certificação CE, atestando a sua conformidade com os rigorosos padrões de segurança, saúde e proteção ambiental exigidos na União Europeia. Pode operar com a confiança de que o produto cumpre as normas regulamentares.