

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Expositora Aquecida 6 GN 1/3, Vidro Curvo LED

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX6CTL	<b>Modelo:</b>	AX6CTL
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX6CTL

### Descricao Resumida

Vitrine expositora aquecida profissional com 6 bandejas GN 1/3, sistema banho-maria, vidro curvo e iluminação LED. Ideal para manter pratos quentes.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência na apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos, esta vitrine de exposição aquecida é um ativo fundamental para qualquer operação de restauração que preze pela qualidade. Ideal para Chefes Executivos e Gestores de F&B, permite exibir uma vasta gama de pratos quentes, desde petiscos a acompanhamentos, garantindo que permaneçam na temperatura ideal para consumo, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

### vitrine expositora aquecida — Características Técnicas

<b>Luz</b>	Sim (LED)
<b>Tipo de exposição</b>	6 Bandejas GN 1/3-40 (calhas incluídas)
<b>Sistema de aquecimento</b>	Banho-maria
<b>Controlo de temperatura</b>	Termostato ajustável até 90°C com interruptor de arranque
<b>Tanque interno</b>	Aço inoxidável com bujão de drenagem
<b>Portas traseiras</b>	Deslizantes removíveis
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência total</b>	1000 W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1168x390x287h mm
<b>Peso líquido</b>	20 kg

## Aplicações Profissionais

---

Esta vitrine de balcão é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes gastronômicos, desde restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais, esplanadas ou snack-bares, até cafeterias e estabelecimentos de take-away. Assegura que massas, doces, sanduíches quentes e outros pratos mantêm a sua temperatura ideal e as suas qualidades organolépticas, mesmo durante os períodos de maior afluência. Facilita o controlo de FIFO (First-In, First-Out) dos alimentos expostos, contribuindo para uma gestão eficiente do stock.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta vitrine representa um investimento na eficiência e na apresentação do seu serviço. O vidro curvo e dobrável não só confere uma estética moderna, como simplifica drasticamente a limpeza diária, um fator crucial em qualquer cozinha profissional. O sistema de aquecimento em banho-maria evita que os alimentos sequem, preservando a sua textura e sabor. Além disso, o tanque em aço inoxidável com bujão de drenagem e as portas traseiras removíveis garantem uma higiene impecável, cumprindo os mais altos padrões. A iluminação LED realça a frescura e o aspeto convidativo dos seus pratos, impulsionando as vendas por impulso.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o sistema de aquecimento utilizado nesta vitrine??

*Esta vitrine utiliza um sistema de aquecimento em banho-maria, que proporciona um calor suave e uniforme. Este método é ideal para manter a humidade dos alimentos, evitando que sequem e preservando a sua qualidade durante a exposição.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção da vitrine??

*A limpeza é simplificada graças ao vidro curvo dobrável e ao tanque interno de aço inoxidável com bujão de drenagem. As portas traseiras são deslizantes e removíveis, permitindo um acesso total ao interior para uma higienização eficiente e completa após cada serviço.*

### Qual a capacidade desta vitrine e que tipo de tabuleiros utiliza??

*A vitrine foi concebida para acomodar 6 bandejas no formato GN 1/3-40, com calhas já incluídas para otimizar o espaço e a flexibilidade. Esta capacidade é ideal para estabelecimentos com um volume médio de serviço, permitindo diversificar a oferta.*

### Posso ajustar a temperatura de aquecimento??

*Sim, o equipamento inclui um termostato que permite ajustar a temperatura de aquecimento até 90°C. Esta funcionalidade é crucial para adaptar as condições de exposição aos diferentes tipos de alimentos e às normas de segurança alimentar exigidas.*

**Quais são as dimensões para instalação desta vitrine??**

*As dimensões compactas desta vitrine são 1168 mm de largura, 390 mm de profundidade e 287 mm de altura. Estas medidas a tornam ideal para instalação em balcões de serviço onde o espaço é um fator importante, sem comprometer a capacidade de exposição.*