

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada para Tapas 6 GN1/3 Vermelha 1456mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX6VTG-RO	<b>Modelo:</b>	AX6VTG-RO
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX6VTG-RO

### Descricao Resumida

Exponha as suas tapas com elegância e eficiência. Vitrine refrigerada, 6 GN1/3, temperatura +2/+6°C, design moderno e limpeza fácil.

## Descricao Completa

Concebida para elevar a apresentação e a conservação das suas criações culinárias, a vitrine de refrigeração para tapas oferece a solução ideal para manter a frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que os exhibe de forma apelativa. Com um controlo de temperatura preciso, garante que cada iguaria se mantém entre +2/+6°C, crucial para a segurança alimentar e para a experiência do cliente, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu espaço.

### vitrine refrigerada para tapas — Características Técnicas

<b>Fabricado em</b>	Espanha
<b>Certificação</b>	CE
<b>Tipo de Exposição</b>	6 bandejas GN1/3-40 (incluídas)
<b>Temperatura de Trabalho</b>	+2 / +6°C
<b>Controlo</b>	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
<b>Compressor</b>	Hermético
<b>Condensador</b>	Ventilado
<b>Evaporador</b>	Placa fria e tubo de cobre
<b>Refrigerante</b>	Gás R152a (ecológico)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência Total</b>	1/6 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1456 x 390 x 287 mm

<b>Peso Líquido</b>	34 kg
<b>Material da Bandeja Interior</b>	Aço inoxidável
<b>Portas</b>	Traseiras deslizantes removíveis
<b>Iluminação</b>	Luz LED
<b>Superfície Superior</b>	Vidro temperado para uso como bancada
<b>Largura da Superfície Superior</b>	12 cm

## Aplicações Profissionais

---

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos de restauração que procuram destacar a qualidade dos seus produtos. É ideal para balcões de bares de tapas, onde a rotatividade rápida exige uma apresentação impecável e uma manutenção constante da temperatura. Em cafeterias ou snack-bares, permite expor sandes, bolos e saladas frescas. Para buffets de hotel, oferece uma forma elegante de apresentar entradas frias ou sobremesas individuais, garantindo sempre a melhor experiência visual e gustativa para o cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se pela sua versatilidade e design prático, sendo mais do que um simples expositor. A sua superfície superior em vidro temperado permite utilizá-la como uma bancada de apoio adicional, otimizando o espaço de trabalho em ambientes movimentados. As portas traseiras, deslizantes e removíveis, simplificam drasticamente as operações de limpeza e reabastecimento, cruciais para a eficiência num serviço contínuo. Além disso, o seu sistema de refrigeração com evaporador de placa fria e gás R152a assegura uma conservação homogénea e um respeito ambiental, fatores cada vez mais valorizados na hotelaria moderna.

## Perguntas Frequentes

---

### Como assegurar a correta limpeza e manutenção da vitrine refrigerada??

*A limpeza regular é crucial. As portas traseiras deslizantes são removíveis, facilitando o acesso ao interior. Recomenda-se utilizar produtos de limpeza suaves e não abrasivos, e secar bem todas as superfícies para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene.*

### Qual o tipo de bandeja que esta vitrine aceita??

*Esta vitrine foi concebida para acomodar bandejas gastronorm GN 1/3 com uma profundidade de 40mm, otimizando o espaço e a apresentação de pequenas porções de alimentos, como tapas, molhos ou ingredientes.*

**É possível controlar a temperatura de forma precisa neste equipamento??**

*Sim, o equipamento possui um controlo eletrónico e digital de temperatura e degelo. Esta funcionalidade permite ajustar e monitorizar a temperatura com alta precisão, garantindo que os alimentos sejam mantidos na faixa ideal de +2/+6°C.*

**Que benefícios oferece o gás refrigerante R152a??**

*O gás R152a é um refrigerante ecológico, escolhido pelo seu baixo impacto ambiental e por respeitar a camada de ozono. Além disso, contribui para uma operação eficiente do compressor hermético, resultando numa refrigeração eficaz com menor consumo energético.*

**A superfície superior de vidro temperado pode ser utilizada para outros fins??**

*Sim, a superfície superior de vidro temperado foi desenhada para ser robusta e pode ser utilizada como uma bancada de apoio adicional. É ideal para preparar ou servir pratos no momento, maximizando a funcionalidade do equipamento em espaços reduzidos.*