

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada 6 GN1/3 – Design Elegante e Eficiente

Informacoes do Produto

SKU:	AX6VTG-BL	Modelo:	AX6VTG-BL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX6VTG-BL

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 6 GN 1/3, ideal para exposição de alimentos. Controlo digital de temperatura (+2/+6°C) e fácil limpeza.

Descricao Completa

Apresente os seus produtos frescos com excelência utilizando a vitrine refrigerada de bancada, concebida para realçar a qualidade da sua ementa e otimizar o fluxo de trabalho. Este equipamento permite uma conservação perfeita de alimentos entre +2°C e +6°C, garantindo frescura e segurança alimentar. A sua robustez e facilidade de manutenção significam menos preocupações operacionais e mais foco na experiência do cliente, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

vitrine refrigerada — Características Técnicas

Tipo de Exposição	6 tabuleiros GN 1/3 (profundidade 40mm)
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Sistema de Descongelação	Automático (controlo digital)
Superfície Superior	Vidro temperado (funciona como bancada)
Iluminação	Luz LED
Portas Traseiras	Deslizantes e removíveis
Tabuleiro Interior	Aço inoxidável com fundo rebaixado
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R152a (ecológico)
Certificação	CE
Tensão	230V

Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1456 x 390 x 287 mm
Peso Líquido	34 kg
Origem	Fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade

Aplicações Profissionais

Este balcão expositor é a solução ideal para a apresentação de tapas, sandes, sobremesas e outros produtos frescos em ambientes como bares, cafés, restaurantes, e hotéis. A sua capacidade para seis tabuleiros GN 1/3 otimiza a exposição de uma variedade de itens, enquanto a superfície superior em vidro temperado pode ser utilizada como bancada de apoio. É particularmente eficaz em estabelecimentos que requerem uma constante rotação de stock e uma apresentação apelativa dos produtos diretamente ao cliente, elevando a experiência gastronómica.

Porquê Escolher Este Equipamento

A vitrine destacada pelo seu design elegante e acabamentos perfeitos. Para além da estética, a atenção ao detalhe estende-se à funcionalidade, com um controlo eletrónico e digital que garante a manutenção rigorosa da temperatura de serviço, essencial para a segurança alimentar. As portas traseiras deslizantes e removíveis simplificam significativamente as operações de limpeza e reabastecimento, cruciais durante os períodos de maior afluxo. O uso de gás R152a, um refrigerante ecológico, sublinha o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Perguntas Frequentes

Como se garante a temperatura ideal de conservação??

A vitrine possui um controlo eletrónico e digital de temperatura, que mantém os alimentos entre +2°C e +6°C. O compressor hermético com condensador ventilado e o evaporador de placa fria asseguram uma refrigeração eficaz e uniforme, fundamental para a segurança alimentar.

Quais as vantagens de utilizar tabuleiros GN 1/3??

A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 1/3 de 40mm oferece grande versatilidade e padronização. Permite uma organização eficiente dos diferentes produtos, facilitando a reposição e a adaptação a diversas ementas, otimizando o espaço de exposição.

A limpeza e manutenção desta vitrine são simples??

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza facilitada. Possui portas traseiras deslizantes que são removíveis, permitindo um acesso total ao interior em aço inoxidável para uma higienização rápida e completa, essencial para cumprir as normas sanitárias.

Qual o melhor local para instalar esta vitrine no meu estabelecimento??

Este modelo é ideal para ser colocado sobre uma bancada, visível para os clientes, maximizando o impacto visual dos seus produtos. A sua largura de 1456 mm permite a integração em diferentes configurações de balcão, garantindo sempre espaço para circulação de ar adequada.

Este equipamento contribui para a sustentabilidade ambiental??

Sim, a vitrine utiliza o gás refrigerante R152a, conhecido por ser ecológico e por respeitar a camada de ozono. Esta escolha de refrigerante, combinada com um design eficiente, reflete um compromisso com a minimização do impacto ambiental das operações de refrigeração.