

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada de Tapas Placa Lisa 8 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	AX8VTL VISION DOBLE	Modelo:	8VTL VISION DOBLE
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTL VISION DOBLE

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de tapas com placa lisa e 2 níveis, ideal para expor frios entre +2/+6°C. Design elegante, iluminação LED e fácil limpeza para o seu negócio.

Descricao Completa

Apresentamos a vitrine refrigerada de tapas com placa lisa, um expositor essencial para realçar a qualidade e frescura dos seus petiscos. Concebida para restaurantes, cafés e snack-bares, esta unidade combina um design elegante com funcionalidade superior. Garante a conservação ideal dos alimentos a temperaturas entre +2°C e +6°C, um fator crítico para a segurança alimentar e a satisfação do cliente. A iluminação LED integrada realça a apresentação visual, tornando cada tapa irresistível.

Vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1808 x 390 x 300 mm
Peso	42 kg
Capacidade	8 bandejas GN 1/3 (40mm profundidade)
Estante Intermédia	Vidro temperado, neutra, 18 cm largura
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para balcões de bares de tapas movimentados, onde a rapidez na exposição e acesso aos alimentos é crucial. Perfeita para buffets de hotel que necessitam de manter uma seleção variada de frios sempre à temperatura correta, ou para pastelarias e cafetarias que desejam apresentar sobremesas refrigeradas ou sandes gourmet. A sua versatilidade permite uma rotação eficiente de stock e uma "mise en place" impecável durante todo o serviço, adaptando-se a diferentes contextos de hotelaria e restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta vitrine refrigerada distingue-se pela sua construção de alta qualidade e pelo design pensado para a máxima visibilidade e higiene. Com dois níveis de exposição — uma placa lisa refrigerada e uma prateleira intermédia de vidro temperado —, duplica a capacidade de apresentação sem ocupar espaço adicional no balcão. As portas traseiras deslizantes e removíveis facilitam a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas HACCP. O uso de gás refrigerante R152a demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, oferecendo um desempenho frigorífico robusto com menor impacto ecológico. É a escolha inteligente para quem procura excelência e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento ideal desta vitrine??

Esta vitrine foi projetada para operar com uma temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação segura e fresca de tapas e outros alimentos frios, cumprindo as normativas de segurança alimentar.

Como se efetua a limpeza e manutenção do expositor??

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras corrediças e removíveis, bem como pela bandeja interior em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária com detergente suave e um pano macio, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Qual a capacidade de exposição em termos de bandejas??

Esta vitrine permite a utilização de até 8 bandejas GN 1/3 com 40mm de profundidade na sua base, além de oferecer um segundo nível de exposição através da prateleira neutra de vidro temperado, otimizando o espaço disponível.

É um equipamento energeticamente eficiente??

Sim, esta vitrine utiliza o gás refrigerante ecológico R152a, conhecido pela sua menor pegada ambiental. O compressor hermético com condensador ventilado contribui para um funcionamento eficiente, mantendo os custos operacionais controlados.

Posso utilizar este expositor em qualquer tipo de estabelecimento de restauração??

Com as suas dimensões de 1808x390x300h mm, este expositor é versátil para uma variedade de espaços. É ideal para balcões de bares, áreas de buffet em hotéis, ou como um atrativo display em cafetarias e snack-bares, desde que o espaço permita a sua integração.