

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: 05/07/2026

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 1808mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTL VISION

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com placa lisa para uma exposição elegante de tapas e pratos frios. Design moderno, temperatura +2/+6°C e capacidade para 8 GN 1/3.

Descricao Completa

Apresentar tapas e pratos frios com a máxima elegância e funcionalidade é crucial para qualquer estabelecimento de restauração. A Vitrine Refrigerada de Tapas com placa lisa oferece uma solução de exposição sofisticada e higiénica, garantindo que os seus produtos se mantenham frescos e atraentes. Concebida para otimizar o espaço no balcão, esta vitrine destaca-se pela sua estética moderna e pela eficiência na conservação dos alimentos, elevando a experiência visual e gastronómica dos seus clientes.

Vitrine Refrigerada de Tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Temperatura	+2 / +6°C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1808x390x300h mm
Peso	40 kg
Certificação	CE
Iluminação	Luz LED
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Portas Traseiras	Corrediças extraíveis
Capacidade Bandejas	8 x GN 1/3 (40mm) ou pratos e travessas
Compressor	Hermético com condensador ventilado

Bandeja Inferior	Aço inoxidável, com grifo de esvaziamento
Portas	Cristal temperado com fecho magnético
Grupo Frigorífico	Incluído, com evaporador de placa fria e tubo de cobre
Gás Refrigerante	R152a (ecológico, respeita a camada de ozono)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de tapas que procuram valorizar a sua oferta de petiscos frios, esta vitrine é também perfeita para bares e cafetarias que servem uma variedade de snacks refrigerados. A sua versatilidade permite a exposição em buffets de hotéis, áreas de charcutaria gourmet ou qualquer espaço onde a apresentação impecável de produtos frescos seja prioritária. A superfície superior de cristal temperado pode ser usada como bancada de apoio, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela atenção ao detalhe no seu design e funcionalidade, este expositor refrigerado transcende a mera conservação de alimentos. As portas traseiras corrediças e removíveis simplificam a limpeza e o reabastecimento, cruciais em ambientes de alta rotação. A iluminação LED realça a frescura dos produtos, enquanto o controlo digital preciso da temperatura (+2/+6°C) assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar e a longevidade dos ingredientes. Além disso, o sistema integrado de recolha de óleos e gorduras com torneira de esvaziamento demonstra uma preocupação com a higiene e a facilidade de manutenção, características valorizadas por qualquer gestor de operações.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada??

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras corrediças e removíveis, permitindo um acesso fácil ao interior. A bandeja inferior de aço inoxidável, com grifo de esvaziamento, facilita a recolha e eliminação de óleos e gorduras, garantindo a higiene diária.

Qual a capacidade de exposição em bandejas GN desta vitrine??

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 bandejas GN 1/3 com 40mm de profundidade. Pode também ser utilizada para expor pratos e travessas, oferecendo flexibilidade na apresentação dos seus produtos.

Este equipamento cumpre as normas de segurança e higiene alimentar??

Sim, o equipamento é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui certificado CE. O controlo eletrónico e digital da temperatura, mantendo um intervalo de +2/+6°C, assegura a correta conservação dos alimentos, crucial para a segurança alimentar.

Posso utilizar a superfície superior da vitrine como bancada de apoio??

Absolutamente. A vitrine possui uma ampla superfície superior de cristal temperado com 26 cm de largura, ideal para utilizar como bancada de apoio durante o serviço ou preparação, otimizando o espaço do seu balcão.

Qual o impacto ambiental do gás refrigerante utilizado neste expositor??

Este expositor utiliza gás refrigerante R152a, uma opção ecológica que respeita a camada de ozono. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental do seu equipamento de refrigeração.