

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada de Tapas 8 GN 1/3 – 1808mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX8VTG VISION	Modelo:	8VTG VISION
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTG VISION

Descricao Resumida

Exponha tapas com a Vitrine Refrigerada 8 GN 1/3. Design elegante, controlo digital de +2/+6°C e portas removíveis para fácil limpeza. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Eleve a apresentação dos seus produtos e a eficiência do serviço com a Vitrine Refrigerada de Tapas Arilex Vision 8 GN 1/3. Concebida para otimizar a exposição de alimentos, este equipamento é a solução ideal para manter as suas iguarias frescas e visíveis, impulsionando a decisão de compra dos seus clientes. A combinação de um design sofisticado e funcionalidade superior assegura que os seus produtos se destacam, garantindo uma experiência gastronómica memorável para quem os aprecia.

Vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	8 cubas GN 1/3-40 (incluídas)
Temperatura de Trabalho	+2°C a +6°C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1808 x 390 x 300 mm
Peso	40 kg
Superfície Superior	Vidro temperado (26 cm largura)
Iluminação	Luz LED
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Portas Traseiras	Corrediças extraíveis para fácil limpeza
Bandeja Interior	Aço inoxidável com fundo embutido (para cubas GN 1/3 ou pratos)

Compressor	Hermético com condensador ventilado
Gás Refrigerante	R152a (ecológico, respeitador da camada de ozono)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de tapas, snack-bares e buffets de hotelaria, esta montra refrigerada destaca-se pela sua versatilidade. Garante a manutenção da frescura de iguarias, desde petiscos frios a sobremesas, durante o serviço contínuo e em picos de afluxo de clientes. É um display indispensável para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade da apresentação e cumprir rigorosas normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP para controlo de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Vitrine Vision diferencia-se pela sua construção robusta e design elegante, concebido com particular atenção à estética e à funcionalidade técnica. O seu sistema de refrigeração com gás R152a, ecológico e respeitador do ambiente, reflete um compromisso com a sustentabilidade. As portas traseiras corrediças e extraíveis simplificam a limpeza diária, um fator crítico para a higiene operacional e a rotação de stock eficiente. A ampla bancada superior de vidro temperado de 26 cm oferece um espaço de trabalho adicional, otimizando a eficiência do seu balcão.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 8 cubas Gastronorm 1/3 com uma profundidade de 40mm. As cubas estão incluídas, permitindo uma utilização imediata e versátil para a exposição de diversos produtos.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pelas portas traseiras corrediças e extraíveis, que facilitam o acesso ao interior. A bandeja inferior em aço inoxidável possui um grifo de vaciado para a recolha de óleos e gorduras, tornando a drenagem eficiente e higiénica.

Qual a gama de temperatura de funcionamento e o tipo de gás refrigerante?

O equipamento opera numa temperatura controlada digitalmente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos. Utiliza gás refrigerante R152a, uma opção ecológica e respeitadora da camada de ozono.

Quais as dimensões desta vitrine e onde pode ser instalada?

Com dimensões de 1808x390x300mm (LxPxA), esta vitrine é concebida para ser colocada sobre um balcão. É ideal para espaços com grande visibilidade, como balcões de serviço em restaurantes ou snack-bars, onde a otimização do espaço é crucial.

A iluminação LED é regulável ou contribui para o aquecimento interno?

A vitrine está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos sem gerar calor excessivo. O controlo digital da temperatura garante que a iluminação não afeta negativamente o ambiente refrigerado interno, mantendo os alimentos em condições ideais.