

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Sushi Placa Lisa 1808mm Vision

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTL VISION SUSHI

Descricao Resumida

Exponha e conserve sushi e peixe fresco com esta vitrine refrigerada profissional de placa lisa. Ideal para balcões, mantém 0-4°C e facilita a limpeza.

Descricao Completa

Este expositor refrigerado de balcão é concebido para realçar a apresentação e preservar a frescura de iguarias como sushi, peixe fresco e outras delícias. A sua engenharia avançada garante uma refrigeração estática otimizada, essencial para manter a qualidade e o sabor dos alimentos expostos. Ideal para estabelecimentos que valorizam a visibilidade do produto e a confiança do cliente, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Vitrine refrigerada sushi — Características Técnicas

Tipo de Exposição	Placa Lisa
Temperatura	0 / +4 °C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/5 kW
Dimensões (LxPxA)	1808x390x300h mm
Peso	44 kg
Refrigerante	Gás R152a (Ecológico)
Certificação	CE
Superfície Superior	Cristal temperado (26 cm largura)
Controlo Temperatura	Eletrónico e digital

Aplicações Profissionais

Esta vitrine profissional adapta-se perfeitamente a diversos ambientes de restauração. É ideal para restaurantes de sushi ou cozinhas de fusão que desejam uma apresentação sofisticada em balcões de serviço. Em hotéis com buffets ou estações de showcooking, permite manter os alimentos frescos e visíveis, atraindo os clientes e garantindo a qualidade durante o serviço. Também é uma solução robusta para take-aways gourmet e peixarias que necessitam de uma exposição eficaz e higiênica.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da Vitrine Refrigerada Sushi Placa Lisa 1808mm Vision oferece diferenciais notáveis. O seu design foi meticulosamente concebido para uma integração estética em qualquer ambiente moderno, enquanto a funcionalidade é inigualável. Com um sistema de triplo evaporador (placa fria inferior e dois superiores estáticos cromados), a distribuição de frio é homogênea, crucial para a conservação de alimentos delicados. As portas traseiras deslizantes e amovíveis facilitam não só o acesso ao produto, mas também a limpeza profunda, otimizando o tempo da sua equipa. A adição de uma ampla bancada de cristal temperado superior (26 cm) maximiza a utilidade, transformando-o num ponto de apoio prático. O uso de gás refrigerante R152a, amigo do ambiente, sublinha o valor de uma operação sustentável.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal de funcionamento para a vitrine e que tipo de alimentos posso expor??

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre 0°C e +4°C, sendo ideal para a conservação e exposição de sushi, peixe fresco, marisco e outras iguarias que requeiram frio constante para manter a sua frescura e segurança alimentar.

Como é que o sistema de refrigeração estática beneficia a conservação do sushi??

A refrigeração estática, com os seus três evaporadores (um de placa fria inferior e dois superiores tubulares), cria um ambiente de frio suave e uniforme, minimizando a desidratação dos alimentos. Isto é crucial para manter a textura e a humidade ideais do sushi e peixe, evitando que sequem ou percam a sua qualidade.

É fácil limpar e manter este expositor refrigerado no dia a dia??

Sim, a limpeza foi pensada para ser prática e rápida. A vitrine possui portas traseiras corrediças que são facilmente amovíveis e uma bandeja de gotas extraível, permitindo um acesso desimpedido ao interior para garantir uma higiene rigorosa, conforme as normas em cozinhas profissionais.

Esta vitrine é adequada para um pequeno restaurante de sushi ou take-away??

Com dimensões compactas de 1808x390x300h mm e uma capacidade para 8 bandejas GN 1/3 (ou pratos e tabuleiros na versão placa lisa), é perfeita para estabelecimentos com espaço limitado no balcão que procuram maximizar a exposição e a eficiência, sem comprometer a qualidade de

conservação.

Que tipo de certificações e materiais garantem a qualidade e durabilidade do equipamento??

O equipamento é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui certificação CE, atestando a sua conformidade com as normas europeias de segurança e higiene. A bandeja interior em aço inoxidável e a superfície de cristal temperado superior garantem robustez e uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva.