

# 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: 22/06/2026

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 Branca 1808mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX8VTG-BL	<b>Modelo:</b>	AX8VTG-BL
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX8VTG-BL

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada compacta de 1808mm para 8 GN 1/3 de tapas. Mantém frescos a +2/+6°C com eficiência, design moderno e limpeza simplificada.

## Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de tapas, concebida em Espanha com um design elegante e acabamentos perfeitos, eleva a apresentação dos seus pratos frios, captando a atenção dos clientes e estimulando o consumo. Ideal para otimizar o fluxo de serviço em períodos de maior afluência, a sua superfície superior de vidro temperado permite um uso prático como bancada de apoio, crucial para a eficiência da sua equipa. A combinação de uma estética cuidada com a visibilidade perfeita garante que a sua oferta de tapas, snacks ou sobremesas se destaque, contribuindo para uma experiência gastronómica memorável.

### vitrine refrigerada tapas — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	8 bandejas GN 1/3-40 (incluídas)
<b>Temperatura de Operação</b>	+2°C a +6°C
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1808x390x287h mm
<b>Peso Líquido</b>	40 kg
<b>Tensão</b>	230V
<b>Potência Total</b>	0,166 kW (1/6 kW)
<b>Refrigerante</b>	R152a (ecológico)
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Evaporador</b>	Placa fria e tubo de cobre
<b>Controlo</b>	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
<b>Material Interior</b>	Bandeja em aço inox com fundo rebaixado

## Aplicações Profissionais

---

Perfeita para restaurantes, snack-bares e cafetarias que pretendem valorizar a sua oferta de tapas, saladas ou sobremesas frias. A sua capacidade para 8 bandejas GN 1/3 é ideal para a rotação de stock em períodos de grande movimento, assegurando que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos. Para o Chef Executivo que supervisiona a qualidade ou o Gestor de Restaurante que visa otimizar a experiência do cliente, este equipamento oferece uma solução que combina a facilidade de acesso para o serviço com uma apresentação impecável, elevando o padrão do seu balcão.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta vitrine refrigerada é a atenção ao detalhe no design, que não só proporciona uma estética superior, mas também uma funcionalidade incomparável. As portas traseiras deslizantes removíveis simplificam o processo de limpeza e manutenção, um fator crítico para a higiene e conformidade com as normas HACCP no dia a dia da cozinha profissional. O uso do refrigerante ecológico R152a demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, enquanto o controlo eletrónico e digital da temperatura assegura a conservação ideal dos alimentos entre +2°C e +6°C, garantindo frescura e segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para tapas??

*A vitrine foi concebida para acomodar 8 bandejas Gastronorm GN 1/3 com profundidade de 40mm, otimizando a exposição de uma variedade de tapas e iguarias frias. Esta capacidade é ideal para manter uma oferta diversificada e em constante reposição durante o serviço, adaptando-se às suas necessidades.*

### Como é feito o controlo de temperatura e degelo??

*O equipamento possui um sistema de controlo eletrónico e digital que permite ajustar e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo um ambiente de refrigeração estável entre +2°C e +6°C. O degelo também é gerido eletronicamente para maior eficiência e menor necessidade de intervenção manual, contribuindo para a durabilidade do aparelho.*

### Que tipo de refrigerante utiliza este equipamento e quais as suas vantagens??

*Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R152a, conhecido por ser um refrigerante ecológico que respeita a camada de ozono, minimizando o impacto ambiental. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade, sem comprometer a eficácia do sistema de refrigeração para a conservação dos*

*alimentos.*

**É fácil limpar e manter a vitrine em condições higiénicas??**

*Sim, a vitrine foi concebida para uma manutenção simplificada e eficaz. As portas traseiras são deslizantes e removíveis, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza profunda e eficaz, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em qualquer cozinha profissional.*

**Posso utilizar a superfície superior desta vitrine como bancada de apoio??**

*Sim, a superfície superior é feita de vidro temperado de grandes dimensões e foi especificamente desenhada para ser utilizada como uma bancada prática de apoio na sua área de serviço. Esta característica adiciona versatilidade ao equipamento, otimizando o espaço disponível no balcão.*