

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Balcão 8 GN 1/3 Vermelha 1808mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX8VTG-RO	Modelo:	AX8VTG-RO
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX8VTG-RO

Descricao Resumida

Exponha e conserve tapas e petiscos com esta vitrine refrigerada de balcão de 1808mm, capacidade para 8 GN 1/3, controlo digital e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta vitrine de balcão otimiza a exposição e a conservação de alimentos, combinando funcionalidade e estética para realçar a oferta do seu estabelecimento. Permite a manutenção eficiente de tapas, petiscos e sobremesas frescas a temperaturas ideais, garantindo a sua integridade e apresentação. Graças ao seu design inteligente, o acesso aos produtos é simplificado para o staff, enquanto as características de higiene asseguram uma operação impecável. Uma solução duradoura para o dinamismo diário da restauração.

vitrine refrigerada de balcão — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material Interior	Aço inoxidável
Temperatura de Trabalho	+2/+6°C
Capacidade	8 bandejas GN 1/3 (40mm profundidade)
Refrigerante	R152a (ecológico)
Tipo de Refrigeração	Estática (placa fria e tubo de cobre)
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Sistema de Degelo	Automático (digital)
Portas	Traseiras deslizantes, removíveis
Superfície Superior	Vidro temperado (para uso como bancada)
Iluminação	LED

Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1808x390x287h mm
Peso Líquido	40 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes de tapas que procuram apresentar os seus petiscos de forma apelativa e higiénica, mantendo-os sempre frescos. É igualmente perfeita para buffets de pequeno-almoço em hotéis, onde a frescura dos produtos é crucial, ou para qualquer balcão de serviço em snack-bares e cafetarias que pretendam otimizar o espaço e a visibilidade dos seus produtos refrigerados, como saladas, sanduíches ou sobremesas individuais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela combinação de design elegante e desempenho técnico, garantindo que os seus produtos não só se mantêm na temperatura ideal, mas são também exibidos da forma mais atrativa. O controlo eletrónico e digital proporciona uma gestão precisa da temperatura e do degelo, essencial para a segurança alimentar. As portas traseiras removíveis simplificam a limpeza, um fator crítico em ambientes de restauração, e a utilização de um refrigerante ecológico demonstra o compromisso com a sustentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e tipo de tabuleiros que esta vitrine suporta??

Esta vitrine foi concebida para acomodar 8 bandejas Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade máxima de 40mm. As cubas GN são ideais para otimizar o espaço e a apresentação dos seus produtos, permitindo uma organização eficiente.

Qual a faixa de temperatura de operação e como é controlada??

A temperatura de trabalho ideal desta vitrine é de +2°C a +6°C, garantindo a frescura dos alimentos expostos. O controlo é feito de forma eletrónica e digital, permitindo ajustes precisos e monitorização constante para a segurança alimentar.

A vitrine é fácil de limpar e manter??

Sim, a sua conceção foi pensada para facilitar a manutenção. As portas traseiras são deslizantes e removíveis, e a bandeja interior é em aço inoxidável, o que permite uma limpeza diária rápida e

eficaz, assegurando a máxima higiene.

Esta vitrine pode ser utilizada como bancada de apoio??

Absolutamente. A superfície superior em vidro temperado de grandes dimensões foi desenhada para ser multifuncional. Permite que a utilize como uma prática bancada de apoio, otimizando o espaço disponível na sua área de serviço ou balcão de atendimento.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens??

O equipamento utiliza o gás refrigerante R152a, uma escolha ecológica que demonstra respeito pela camada de ozono. Este refrigerante eficiente contribui para a sustentabilidade ambiental do seu negócio, sem comprometer o desempenho da refrigeração.