

# 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 Balcão 8 GN 1/3 Vermelha 1808mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	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

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

<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência Total</b>	1/6 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1808x390x287h mm
<b>Peso Líquido</b>	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.*