

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTG VISION DOBLE
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Exponha as suas tapas e petiscos com esta vitrine refrigerada de duplo piso, capacidade para 8 cubas GN 1/3 e controlo digital preciso.

Descricao Completa

Ideal para restaurantes, bares e snack-bares, esta vitrine refrigerada de tapas com duplo piso otimiza a exposição dos seus petiscos, entradas e sobremesas, garantindo frescura e um apelo visual irresistível. A sua conceção inteligente permite maximizar a capacidade de apresentação, transformando um balcão simples num ponto de venda dinâmico e higiénico, capaz de gerir a procura durante os períodos de maior afluência e manter a qualidade dos alimentos.

Vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	8 Cubas GN 1/3-40 (cubas incluídas)
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +6°C
Voltagem	230V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1808x390x300h mm
Peso	42 kg
Tipo de Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Certificação	CE
Prateleira Intermédia	Vidro temperado (neutra), 18 cm de largura
Iluminação	Luz LED
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Acesso	Portas traseiras deslizantes extraíveis

Aplicações Profissionais

Concebida para a dinâmica da restauração moderna, esta vitrine expositora refrigerada é perfeita para a mise en place num buffet de hotel ou para o serviço contínuo num snack-bar de grande movimento. A capacidade para 8 cubas GN 1/3 permite uma organização eficiente e uma rotação de stock controlada, crucial para otimizar o tempo de serviço durante o rush do almoço ou jantar, mantendo os alimentos sempre frescos e acessíveis para os clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua integração de design e funcionalidade: o duplo piso com uma prateleira intermédia de vidro temperado não só duplica a área de exposição, como também permite uma diferenciação na apresentação de produtos que não necessitam de refrigeração direta. A iluminação LED realça a qualidade dos produtos, enquanto as portas deslizantes traseiras extraíveis facilitam a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas HACCP e prolongando a vida útil do equipamento. O gás refrigerante R152a sublinha o compromisso com soluções sustentáveis, demonstrando responsabilidade ambiental.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a vitrine para garantir a higiene??

A vitrine possui portas traseiras deslizantes extraíveis, facilitando o acesso total ao interior. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza neutros e água morna, com especial atenção à bandeja de aço inoxidável e à prateleira de vidro temperado, para manter a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos??

Sim, o controlo eletrónico e digital permite um ajuste preciso da temperatura entre +2°C e +6°C. Esta flexibilidade é crucial para a conservação de uma vasta gama de tapas, desde frios a sobremesas, garantindo a sua integridade e sabor.

Como o duplo piso afeta a capacidade de exposição e apresentação??

O duplo piso, com a sua prateleira intermédia neutra em vidro temperado de 18 cm de largura, expande significativamente a área útil. Isso permite não só exibir mais artigos, mas também criar arranjos mais criativos, combinando produtos refrigerados na base com outros à temperatura ambiente no topo.

Este expositor de balcão é adequado para espaços com restrição de dimensão??

Com dimensões de 1808x390x300h mm, este expositor foi concebido para se integrar eficientemente em balcões com espaço limitado, comum em cafés e bares. A sua forma compacta não compromete a capacidade de exposição de 8 cubas GN 1/3, sendo uma solução prática para otimização de espaço.

Que tipo de componentes frigoríficos são utilizados e qual o seu impacto ambiental??

O equipamento inclui um compressor hermético com condensador ventilado e um evaporador de placa fria. Utiliza gás R152a, um refrigerante ecológico que demonstra um forte compromisso com a proteção da camada de ozono e a sustentabilidade ambiental.