

# 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 Placa Lisa 8 GN 1/3 1808mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |             |
|------------|-------------|
| Marca      | ARILEX      |
| Modelo     | 8VTL VISION |
| Instalação | De Bancada  |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com placa lisa para uma exposição elegante de tapas e pratos frios. Design moderno, temperatura +2/+6°C e capacidade para 8 GN 1/3.

Descricao Completa

Apresentar tapas e pratos frios com a máxima elegância e funcionalidade é crucial para qualquer estabelecimento de restauração. A Vitrine Refrigerada de Tapas com placa lisa oferece uma solução de exposição sofisticada e higiênica, garantindo que os seus produtos se mantenham frescos e atraentes. Concebida para otimizar o espaço no balcão, esta vitrine destaca-se pela sua estética moderna e pela eficiência na conservação dos alimentos, elevando a experiência visual e gastronómica dos seus clientes.

Vitrine Refrigerada de Tapas — Características Técnicas

|                     |                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------|
| Tipo de Exposição   | Placa Lisa                                          |
| Temperatura         | +2 / +6°C                                           |
| Voltagem            | 230 V                                               |
| Potência Total      | 1/6 kW                                              |
| Dimensões (LxPxA)   | 1808x390x300h mm                                    |
| Peso                | 40 kg                                               |
| Certificação        | CE                                                  |
| Iluminação          | Luz LED                                             |
| Controlo            | Eletrónico e digital de temperatura e descongelação |
| Portas Traseiras    | Corrediças extraíveis                               |
| Capacidade Bandejas | 8 x GN 1/3 (40mm) ou pratos e travessas             |
| Compressor          | Hermético com condensador ventilado                 |

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Bandeja Inferior</b>  | Aço inoxidável, com grifo de esvaziamento              |
| <b>Portas</b>            | Cristal temperado com fecho magnético                  |
| <b>Grupo Frigorífico</b> | Incluído, com evaporador de placa fria e tubo de cobre |
| <b>Gás Refrigerante</b>  | R152a (ecológico, respeita a camada de ozono)          |

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de tapas que procuram valorizar a sua oferta de petiscos frios, esta vitrine é também perfeita para bares e cafetarias que servem uma variedade de snacks refrigerados. A sua versatilidade permite a exposição em buffets de hotéis, áreas de charcutaria gourmet ou qualquer espaço onde a apresentação impecável de produtos frescos seja prioritária. A superfície superior de cristal temperado pode ser usada como bancada de apoio, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela atenção ao detalhe no seu design e funcionalidade, este expositor refrigerado transcende a mera conservação de alimentos. As portas traseiras corrediças e removíveis simplificam a limpeza e o reabastecimento, cruciais em ambientes de alta rotação. A iluminação LED realça a frescura dos produtos, enquanto o controlo digital preciso da temperatura (+2/+6°C) assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar e a longevidade dos ingredientes. Além disso, o sistema integrado de recolha de óleos e gorduras com torneira de esvaziamento demonstra uma preocupação com a higiene e a facilidade de manutenção, características valorizadas por qualquer gestor de operações.

## Perguntas Frequentes

### Como se realiza a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada??

*A limpeza é simplificada pelas portas traseiras corrediças e removíveis, permitindo um acesso fácil ao interior. A bandeja inferior de aço inoxidável, com grifo de esvaziamento, facilita a recolha e eliminação de óleos e gorduras, garantindo a higiene diária.*

### Qual a capacidade de exposição em bandejas GN desta vitrine??

*Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 bandejas GN 1/3 com 40mm de profundidade. Pode também ser utilizada para expor pratos e travessas, oferecendo flexibilidade na apresentação dos seus produtos.*

**Este equipamento cumpre as normas de segurança e higiene alimentar??**

*Sim, o equipamento é fabricado em Espanha com materiais de alta qualidade e possui certificado CE. O controlo eletrónico e digital da temperatura, mantendo um intervalo de +2/+6°C, assegura a correta conservação dos alimentos, crucial para a segurança alimentar.*

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

*Absolutamente. A vitrine possui uma ampla superfície superior de cristal temperado com 26 cm de largura, ideal para utilizar como bancada de apoio durante o serviço ou preparação, otimizando o espaço do seu balcão.*

**Qual o impacto ambiental do gás refrigerante utilizado neste expositor??**

*Este expositor utiliza gás refrigerante R152a, uma opção ecológica que respeita a camada de ozono. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental do seu equipamento de refrigeração.*