

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Vitrine Refrigerada Sushi GN 1/3 – Expositor de Balcão 8 Cubas

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	8VTG VISION SUSHI
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Exiba sushi e peixe fresco com esta vitrine refrigerada de balcão. Ideal para 8 cubas GN 1/3, garante frescura e apresentação impecável em qualquer espaço.

Descricao Completa

Apresentar sushi e peixe fresco com a máxima atratividade e segurança alimentar é crucial para qualquer negócio de restauração. Esta vitrine refrigerada de balcão, concebida especificamente para a exposição de iguarias frias, permite aos Chefs Executivos e Gerentes de F&B assegurar a conservação ideal em temperaturas de 0 a +4 °C. Com capacidade para 8 cubas GN 1/3, otimiza o espaço e a rotatividade de stock, mantendo a ementa visível e convidativa para o cliente.

vitrine refrigerada sushi — Características Técnicas

Exposição	8 cubas GN 1/3-40 (incluídas)
Temperatura	0 a +4 °C
Voltagem	230 V
Potência Total	1/5 kW
Dimensões (LxPxA)	1808 x 390 x 300 mm
Peso	38 kg
Tipo de Refrigeração	Estática com 3 evaporadores (placa fria e tubulares)
Material Interior	Aço inoxidável
Material Tampa Superior	Cristal temperado (largura 26 cm)
Gás Refrigerante	R152a (ecológico)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Com a sua capacidade para exibir 8 cubas GN 1/3, esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes de sushi que procuram otimizar a sua área de balcão, permitindo uma apresentação visualmente apelativa dos pratos mais procurados. É igualmente ideal para esplanadas com serviço de take-away, buffet de hotéis de 5 estrelas ou caterings de eventos que necessitem de manter peixe e marisco fresco à vista do cliente, garantindo a qualidade e o cumprimento das normas de higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta vitrine expositora é a sua refrigeração estática otimizada com três evaporadores, que evita a desidratação dos alimentos e mantém as características organoléticas do sushi e do peixe por mais tempo. O design elegante, com a sua ampla superfície superior de cristal temperado que pode ser utilizada como bancada de apoio, integra funcionalidade e estética, crucial para espaços onde a imagem é tão importante quanto o sabor. A facilidade de limpeza, com portas deslizantes e bandeja de gotas removíveis, assegura uma operação higiénica e eficiente no dia a dia.

Perguntas Frequentes

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

A vitrine foi concebida para facilitar a limpeza, com portas traseiras deslizantes e uma bandeja de gotas extraível. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies interiores e exteriores com produtos suaves e a verificação regular dos evaporadores.

Esta vitrine é adequada para um restaurante com elevado volume de serviço de sushi??

Sim, a capacidade para 8 cubas GN 1/3 de 40mm torna-a ideal para estabelecimentos com alta procura, permitindo uma apresentação eficiente e rotatividade constante dos produtos. A superfície superior de 26 cm de largura também serve como apoio adicional.

Qual o sistema de refrigeração utilizado e quais as suas vantagens??

Utiliza um sistema de refrigeração estática com três evaporadores (um de placa fria inferior e dois tubulares superiores). Esta configuração assegura uma distribuição homogénea do frio e uma humidade adequada, ideal para a conservação delicada de sushi e peixe fresco.

Que tipo de bandejas são compatíveis com este expositor refrigerado??

A vitrine está otimizada para acomodar 8 bandejas Gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade, as quais já vêm incluídas. Também pode ser usada com pratos e outras bandejas menores, adaptando-se às necessidades de exposição.

Este equipamento cumpre alguma certificação de segurança alimentar??

Sim, a vitrine possui certificação CE, garantindo que foi fabricada em conformidade com as normas europeias de segurança, saúde e proteção ambiental. O refrigerante R152a é ecológico e amigo do ambiente.