

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 8 GN 1/3 Branca 1808mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX8VTG-BL
Cor	Branco
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada compacta de 1808mm para 8 GN 1/3 de tapas. Mantém frescos a +2/+6°C com eficiência, design moderno e limpeza simplificada.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de tapas, concebida em Espanha com um design elegante e acabamentos perfeitos, eleva a apresentação dos seus pratos frios, captando a atenção dos clientes e estimulando o consumo. Ideal para otimizar o fluxo de serviço em períodos de maior afluência, a sua superfície superior de vidro temperado permite um uso prático como bancada de apoio, crucial para a eficiência da sua equipa. A combinação de uma estética cuidada com a visibilidade perfeita garante que a sua oferta de tapas, snacks ou sobremesas se destaque, contribuindo para uma experiência gastronómica memorável.

vitrine refrigerada tapas — Características Técnicas

Capacidade	8 bandejas GN 1/3-40 (incluídas)
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Dimensões (LxPxA)	1808x390x287h mm
Peso Líquido	40 kg
Tensão	230V
Potência Total	0,166 kW (1/6 kW)
Refrigerante	R152a (ecológico)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Evaporador	Placa fria e tubo de cobre
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e degelo

Material Interior	Bandeja em aço inox com fundo rebaixado
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, snack-bares e cafetarias que pretendem valorizar a sua oferta de tapas, saladas ou sobremesas frias. A sua capacidade para 8 bandejas GN 1/3 é ideal para a rotação de stock em períodos de grande movimento, assegurando que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos. Para o Chef Executivo que supervisiona a qualidade ou o Gestor de Restaurante que visa otimizar a experiência do cliente, este equipamento oferece uma solução que combina a facilidade de acesso para o serviço com uma apresentação impecável, elevando o padrão do seu balcão.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta vitrine refrigerada é a atenção ao detalhe no design, que não só proporciona uma estética superior, mas também uma funcionalidade incomparável. As portas traseiras deslizantes removíveis simplificam o processo de limpeza e manutenção, um fator crítico para a higiene e conformidade com as normas HACCP no dia a dia da cozinha profissional. O uso do refrigerante ecológico R152a demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, enquanto o controlo eletrónico e digital da temperatura assegura a conservação ideal dos alimentos entre +2°C e +6°C, garantindo frescura e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada para tapas??

A vitrine foi concebida para acomodar 8 bandejas Gastronorm GN 1/3 com profundidade de 40mm, otimizando a exposição de uma variedade de tapas e iguarias frias. Esta capacidade é ideal para manter uma oferta diversificada e em constante reposição durante o serviço, adaptando-se às suas necessidades.

Como é feito o controlo de temperatura e degelo??

O equipamento possui um sistema de controlo eletrónico e digital que permite ajustar e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo um ambiente de refrigeração estável entre +2°C e +6°C. O degelo também é gerido eletronicamente para maior eficiência e menor necessidade de intervenção manual, contribuindo para a durabilidade do aparelho.

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

Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R152a, conhecido por ser um refrigerante ecológico que respeita a camada de ozono, minimizando o impacto ambiental. Esta escolha reflete um compromisso com a

sustentabilidade, sem comprometer a eficácia do sistema de refrigeração para a conservação dos alimentos.

É fácil limpar e manter a vitrine em condições higiênicas??

Sim, a vitrine foi concebida para uma manutenção simplificada e eficaz. As portas traseiras são deslizantes e removíveis, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza profunda e eficaz, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em qualquer cozinha profissional.

Posso utilizar a superfície superior desta vitrine como bancada de apoio??

Sim, a superfície superior é feita de vidro temperado de grandes dimensões e foi especificamente desenhada para ser utilizada como uma bancada prática de apoio na sua área de serviço. Esta característica adiciona versatilidade ao equipamento, otimizando o espaço disponível no balcão.