

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



Vitrine Refrigerada para Tapas 8 GN 1/3 Preta

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX8VTG-NE
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para 8 GN 1/3. Design elegante, controlo digital de +2/+6°C e portas traseiras amovíveis para limpeza.

Descricao Completa

Apresentar as suas especialidades frias de forma apelativa e higiénica é crucial para qualquer estabelecimento de restauração. Esta vitrine refrigerada para tapas de 8 bandejas GN 1/3 em preto foi concebida para elevar a exposição dos seus produtos, combinando um design moderno com funcionalidade superior. Garanta a frescura dos seus alimentos enquanto os exhibe com a máxima elegância e visibilidade para os seus clientes, otimizando a sua oferta e impulsionando as vendas de balcão.

Vitrine refrigerada tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	8 bandejas GN 1/3-40 (bandejas incluídas)
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +6°C
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital com degelo automático
Dimensões (LxPxA)	1808x390x287h mm
Potência Total	1/6 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	40 kg
Refrigerante	Gás R152a (ecológico)
Material Interior	Aço inoxidável com fundo rebaixado
Iluminação	LED
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de balcão é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e buffets de hotelaria que procuram maximizar a apresentação de tapas, saladas, sobremesas ou quaisquer outros pratos frios. A sua largura de 1808mm permite uma exposição generosa, perfeita para o balcão de um estabelecimento com alto volume de clientes ao almoço ou ao jantar, garantindo a rotação de stock e a frescura contínua dos produtos, em conformidade com as rigorosas normas HACCP. A possibilidade de usar a superfície superior como bancada é um extra valioso para o serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie o seu negócio com um equipamento que eleva a experiência do cliente e simplifica as operações diárias. Esta vitrine destaca-se pela sua construção robusta e design elegante, elementos essenciais para qualquer gerente de F&B que preza a imagem do seu espaço. O sistema de portas traseiras amovíveis não só assegura uma limpeza impecável, como também otimiza a mise en place e o reabastecimento durante os picos de serviço. A iluminação LED realça a qualidade dos seus produtos, enquanto o refrigerante ecológico demonstra um compromisso com a sustentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e o formato das bandejas que esta vitrine suporta??

A vitrine foi concebida para acomodar 8 bandejas GN 1/3 com uma profundidade máxima de 40mm, otimizando a apresentação e o acesso aos alimentos. O interior em aço inoxidável com fundo rebaixado garante um encaixe perfeito e higiene.

Como é o controlo de temperatura e qual a gama de refrigeração??

O equipamento dispõe de controlo eletrónico e digital de temperatura, mantendo os alimentos refrigerados numa gama entre +2°C e +6°C. Este sistema assegura a conservação ideal dos produtos, respeitando as normas de segurança alimentar.

A limpeza e manutenção da vitrine são fáceis??

Sim, a vitrine foi concebida para uma limpeza simplificada. As portas traseiras são deslizantes e totalmente removíveis, facilitando o acesso ao interior e a higiene diária, essencial em ambientes profissionais.

Esta vitrine pode ser utilizada como bancada de apoio??

Sim, a superfície superior é fabricada em vidro temperado de grandes dimensões. Este design permite que a vitrine seja utilizada não só para exposição, mas também como uma prática bancada

de apoio para serviço ou preparação rápida.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento??

A vitrine utiliza o gás refrigerante R152a, uma escolha ecológica que respeita a camada de ozono. Este refrigerante, combinado com um compressor hermético e condensador ventilado, assegura uma operação eficiente e ambientalmente responsável.