

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida Banho-Maria Vidro Curvo 4 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	AX4CT	Modelo:	AX4CT
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4CT
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com vidro curvo, banho-maria e capacidade para 4 GN 1/3. Ideal para exposição e manutenção de alimentos à temperatura de serviço.

Descricao Completa

Manter os alimentos à temperatura ideal de serviço e com uma apresentação impecável é crucial em qualquer estabelecimento de restauração. Esta vitrine aquecida com sistema de banho-maria foi concebida para otimizar a exposição de massas, doces, sanduíches e outros pratos, garantindo que chegam aos seus clientes com a qualidade e frescura esperadas. O seu design com vidro curvo não só valoriza a oferta culinária, como também simplifica a limpeza e a manutenção diária, um fator decisivo para a higiene e a eficiência operacional.

vitrine aquecida vidro curvo — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Capacidade	4 Tabuleiros GN 1/3-40
Sistema de Aquecimento	Banho-Maria
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável até 90°C
Material do Tanque Interno	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	820x390x287h mm
Tensão	230 V
Potência Total	800 kW
Peso Líquido	15 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a solução ideal para restaurantes com serviço de buffet, padarias que desejam exibir e manter bolos quentes, pastelarias com oferta de salgados, ou snack-bares com ementas de refeições rápidas. É igualmente perfeita para esplanadas de hotelaria ou para áreas de take-away, onde a rapidez na entrega e a qualidade visual dos alimentos são determinantes. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 torna-a versátil para uma variedade de iguarias, desde quiches e empadas a pratos de acompanhamento e sobremesas quentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção de alta qualidade e certificação CE, esta vitrine oferece um controlo de temperatura preciso através do seu sistema de banho-maria, evitando que os alimentos sequem ou percam sabor. O vidro curvo não só confere uma estética moderna e apelativa, como também foi concebido para uma limpeza sem esforço, essencial para manter os padrões de higiene. Adicionalmente, o tanque em aço inoxidável com bujão de drenagem e as portas deslizantes removíveis garantem uma manutenção sanitária eficaz e um acesso facilitado para reposição.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros desta vitrine aquecida??

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 4 tabuleiros GN 1/3 com profundidade de 40 mm, permitindo uma apresentação organizada e versátil de diversos alimentos.

Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao seu vidro curvo dobrável e às portas traseiras deslizantes removíveis. O tanque interno, inteiramente em aço inoxidável, possui um bujão de drenagem que facilita a remoção de líquidos e a higienização.

Que tipo de alimentos podem ser mantidos nesta vitrine??

É ideal para uma vasta gama de alimentos quentes, como massas, doces, sanduíches, quiches, pratos de acompanhamento, ou qualquer iguaria que necessite de ser mantida à temperatura de serviço.

A temperatura de aquecimento é ajustável??

Sim, o equipamento integra um termostato de controlo de temperatura ajustável até 90°C, permitindo adaptar o calor às necessidades específicas de cada produto e manter a sua qualidade.

Este modelo inclui iluminação LED??

Não, este modelo específico (AX4CT) não está equipado com iluminação LED. A iluminação LED é uma característica disponível apenas nos modelos da série CTL.