

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



Vitrine Refrigerada para Tapas 4 GN 1/3 com Bancada 110cm

Informacoes do Produto

SKU:	AX4VTG-BL	Modelo:	AX4VTG-BL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4VTG-BL
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de tapas refrigerada com 4 cubas GN 1/3, ideal para expor produtos frescos. Controlo digital de temperatura, design elegante e fácil limpeza.

Descricao Completa

Apresente com distinção e segurança as suas especialidades gastronómicas com a vitrine refrigerada para tapas de 4 GN 1/3. Concebida para restaurantes, snack-bares e cafetarias que valorizam a frescura dos produtos e uma apresentação impecável, esta vitrine otimiza a visibilidade e prolonga a conservação dos alimentos. A sua construção robusta e design intuitivo tornam-na indispensável para qualquer estabelecimento que procure eficiência e requinte, assegurando um serviço contínuo e a máxima qualidade.

Vitrine de Tapas Refrigerada — Características Técnicas

Fabricação	Espanha
Certificação	CE
Tipo de Exposição	4 tabuleiros GN 1/3-40 (incluídos)
Temperatura de Trabalho	+2 / +6°C
Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1104x390x287h mm
Peso Líquido	24 kg
Material Bandeja Interior	Aço Inox com fundo rebaixado
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Gás Refrigerante	R152a (Ecológico)
Evaporador	Placa fria e tubo de cobre

Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
Portas	Traseiras deslizantes removíveis
Superfície Superior	Vidro temperado para uso como bancada
Iluminação	Luz LED

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de tapas e bares que servem petiscos, a hotéis com buffets de pequeno-almoço ou zonas de restauração rápida. É ideal para exibir saladas, sanduíches, sobremesas individuais ou qualquer iguaria que necessite de ser mantida a uma temperatura controlada entre +2/+6°C, garantindo a sua integridade e atratividade visual durante o serviço, nomeadamente em períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta vitrine distingue-se pela sua combinação de estética e funcionalidade. O design elegante, com acabamentos perfeitos, e a iluminação LED valorizam a apresentação dos seus produtos, cativando os clientes e impulsionando a venda por impulso. A superfície superior em vidro temperado permite o uso como bancada de apoio, otimizando o espaço de trabalho. Além disso, o controlo eletrónico digital de temperatura e degelo, juntamente com portas traseiras deslizantes e removíveis, assegura uma higiene superior e manutenção simplificada, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio. O uso de gás refrigerante R152a reforça o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine refrigerada??

Esta vitrine foi concebida para acomodar 4 tabuleiros GN 1/3 com uma profundidade máxima de 40mm, otimizando o espaço para a exposição de tapas e petiscos variados. Os tabuleiros estão incluídos, permitindo uma utilização imediata e eficiente no seu estabelecimento.

Como é garantida a higiene e a facilidade de limpeza??

A vitrine possui portas traseiras deslizantes que são totalmente removíveis, facilitando o acesso ao interior para uma limpeza profunda e eficaz. A bandeja interior em aço inoxidável com fundo rebaixado também contribui para uma manutenção higiénica e simples, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a gama de temperaturas e o sistema de refrigeração??

O equipamento opera com uma temperatura de trabalho entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos. O sistema de refrigeração inclui um compressor hermético com condensador ventilado e evaporador de placa fria com tubo de cobre, garantindo uma distribuição eficiente do frio.

É possível utilizar a parte superior da vitrine como bancada??

Sim, a superfície superior desta vitrine é fabricada em vidro temperado de grandes dimensões, permitindo que seja utilizada como uma bancada prática. Esta funcionalidade adiciona versatilidade ao equipamento, otimizando o espaço em cozinhas profissionais ou zonas de atendimento ao público.

Que tipo de gás refrigerante é utilizado nesta vitrine??

A vitrine utiliza gás refrigerante R152a, um fluido ecológico que respeita a camada de ozono. Esta escolha reflete um compromisso com a sustentabilidade ambiental, sem comprometer a eficiência e o desempenho de refrigeração necessários para a conservação dos seus produtos.