

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 de Balcão 4 GN1/3 Vermelha

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4VTG-RO
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão compacta para 4 GN 1/3, ideal para expor tapas e sobremesas frescas com controlo digital de temperatura e iluminação LED.

Descricao Completa

A **Vitrine Refrigerada de Balcão para 4 GN 1/3** redefine a apresentação e conservação de alimentos frescos em estabelecimentos de restauração. Concebida para otimizar o espaço do balcão, esta unidade combina um design elegante com funcionalidade superior, assegurando que tapas, petiscos e sobremesas sejam exibidos com máxima frescura e apelo visual. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração eficiente garantem um ambiente ideal para os seus produtos, elevando a experiência do cliente e a qualidade da sua oferta.

Vitrine Refrigerada para Tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	4 GN 1/3 - 40 mm (cubas incluídas)
Gama de Temperatura	+2 / +6°
Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW
Dimensões (LxPxA)	1104x390x287h mm
Peso Líquido	24 kg
Material Interior	Aço Inoxidável
Refrigerante	R152a (ecológico)
Controlo de Temperatura	Eletrónico e Digital
Degelo	Automático, eletrónico e digital

Design	Superfície superior de vidro temperado (bancada), Portas traseiras deslizantes removíveis, Iluminação LED
Certificação	CE
Evaporador	Placa fria e tubo de cobre
Condensador	Ventilado
Compressor	Hermético

Aplicações Profissionais

Perfeita para dinamizar a área de serviço em cafés, pastelarias, snack-bares e restaurantes. Esta vitrine é ideal para buffets de hotel que exigem uma rotação eficiente de stock ou para o chefe de cozinha que prepara a mise en place para o serviço contínuo. Garante que ingredientes e pratos prontos são mantidos na temperatura correta, crucial para a segurança alimentar e conformidade com as rigorosas normas HACCP. A sua funcionalidade e aspeto estético são um trunfo em qualquer ambiente profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este expositor diferencia-se pela versatilidade da sua superfície superior de vidro temperado, que funciona como uma bancada adicional, e pelas portas traseiras deslizantes e removíveis, que simplificam a limpeza profunda, vital para a higiene diária. O controlo eletrónico e digital da temperatura, aliado a um refrigerante ecológico R152a, oferece precisão e um compromisso com a sustentabilidade ambiental. A iluminação LED realça a cor e textura dos alimentos, atraindo o olhar do cliente e impulsionando as vendas impulsivas. Fabricado com materiais de alta qualidade e certificação CE, representa um investimento duradouro e eficaz para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine e que tipo de tabuleiros utiliza??

Esta vitrine tem capacidade para 4 tabuleiros gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade. É ideal para exibir uma variedade de tapas, molhos ou pequenas sobremesas de forma organizada e apelativa.

Qual a temperatura de funcionamento ideal e como se controla??

A vitrine opera numa gama de temperatura de +2 / +6°C, perfeita para a conservação de alimentos refrigerados. O controlo é feito de forma eletrónica e digital, permitindo ajustes precisos e monitorização constante.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é facilitada pelas portas traseiras deslizantes e removíveis, que permitem um acesso completo ao interior em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo sempre as diretrizes de higiene para equipamentos de restauração.

Para que tipos de estabelecimentos é mais indicada esta vitrine??

Este expositor é ideal para estabelecimentos como cafés, snack-bares, pastelarias e restaurantes que necessitam de apresentar alimentos refrigerados de forma apelativa e compacta. É particularmente útil em balcões com espaço limitado, dada a sua funcionalidade como bancada.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais os seus benefícios??

A vitrine utiliza o gás refrigerante R152a, uma escolha ecológica que respeita a camada de ozono. Este refrigerante contribui para a eficiência energética do equipamento e demonstra um compromisso com práticas ambientais responsáveis.