

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 Balcão para Tapas 4 GN1/3 Preta

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4VTG-NE
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Exponha tapas e petiscos frios com elegância. Vitrine refrigerada de balcão para 4 GN1/3 (+2/+6°C) com iluminação LED e controlo digital. Ideal para restaurantes e bares.

Descricao Completa

Apresentar e conservar tapas e outros aperitivos frescos é crucial para a experiência do cliente e para a rentabilidade do seu negócio. Esta **vitrine refrigerada de balcão para tapas** foi concebida para elevar a apresentação dos seus produtos, garantindo simultaneamente a temperatura ideal de conservação (+2/+6°C) e a máxima higiene. Ideal para restaurantes, bares de tapas, esplanadas e hotéis que procuram otimizar a exposição e o serviço.

vitrine refrigerada tapas — Características Técnicas

Tipo de Exposição	4 bandejas GN 1/3 (40mm)
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Dimensões (LxPxA)	1104 x 390 x 287h mm
Peso Líquido	24 kg
Tensão	230 V
Potência Total	1/6 kW
Refrigerante	R152a (Ecológico)
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Iluminação	Luz LED
Certificação	CE
Material Interior	Aço inox

Aplicações Profissionais

Esta vitrine expositora é perfeita para estabelecimentos que se dedicam à confeitaria e serviço de tapas, petiscos frios ou pequenas sobremesas. É um complemento indispensável para balcões de atendimento em bares, snack-bars, restaurantes e áreas de buffet em hotelaria. A sua concepção permite que o Chef Executivo ou o Gestor de F&B otimize a apresentação visual, estimulando as vendas por impulso e garantindo a qualidade e frescura dos alimentos expostos durante todo o serviço, mesmo nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua combinação de funcionalidade e estética, esta vitrine preta para tapas oferece portas traseiras deslizantes e amovíveis, simplificando significativamente as operações de reabastecimento e limpeza, essenciais para manter os padrões HACCP. A superfície superior de vidro temperado robusto pode ser utilizada como bancada auxiliar, maximizando o espaço de trabalho. Com um design elegante e componentes de alta qualidade, a vitrine assegura um desempenho fiável e uma durabilidade prolongada, representando um investimento inteligente para a sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine??

Esta vitrine expositora está preparada para acomodar 4 bandejas GN 1/3 com profundidade de 40mm, otimizando a apresentação de uma variedade de tapas e aperitivos.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do equipamento??

Para uma higiene impecável, as portas traseiras são deslizantes e amovíveis, facilitando o acesso ao interior. Recomenda-se a limpeza diária com produtos neutros e um pano macio, assegurando que o sistema de refrigeração e as bandejas de aço inox permaneçam em ótimas condições.

Quais as características do sistema de refrigeração??

O sistema de refrigeração inclui um compressor hermético com condensador ventilado e evaporador de placa fria com tubo de cobre, mantendo a temperatura entre +2°C e +6°C. Utiliza o gás ecológico R152a, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

Posso usar a superfície superior como área de trabalho??

Sim, a superfície superior é feita de vidro temperado de grande dimensão, sendo robusta e estável o suficiente para ser usada como uma prática bancada auxiliar, ideal para apoiar pratos ou utensílios

durante o serviço.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar??

Sim, a vitrine possui certificação CE, atestando a conformidade com as rigorosas normas europeias de segurança e saúde. A sua capacidade de manter uma temperatura controlada é fundamental para a segurança alimentar, respeitando os princípios HACCP.