

# 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: 10/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada de Tapas Placa Lisa 4 GN 1/3

### Informacoes do Produto

|               |               |                |             |
|---------------|---------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | AX4VTL VISION | <b>Modelo:</b> | 4VTL VISION |
| <b>Marca:</b> | ARILEX        | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | ARILEX      |
| <b>Modelo</b> | 4VTL VISION |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão, ideal para exibir tapas com elegância. Placa lisa, 4 cubas GN 1/3, controlo digital e fácil limpeza. Perfeita para restaurantes e cafés.

## Descricao Completa

Mantenha as suas tapas frescas e apetitosas com esta vitrine refrigerada de balcão. Este expositor, concebido para a excelência na restauração, garante uma apresentação impecável dos seus pratos frios, convidando os seus clientes à degustação imediata. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração otimizada asseguram a conservação ideal, crucial para a segurança alimentar e a qualidade da sua ementa.

### Vitrine refrigerada de tapas — Características Técnicas

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>Tipo de Exposição</b> | Placa Lisa        |
| <b>Temperatura</b>       | +2 / +6 °C        |
| <b>Voltagem</b>          | 230 V             |
| <b>Potência Total</b>    | 1/6 kW            |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 1104x390x300h mm  |
| <b>Peso</b>              | 24 kg             |
| <b>Refrigerante</b>      | R152a (Ecológico) |
| <b>Certificação</b>      | CE                |

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a solução ideal para bares de tapas que procuram maximizar a visibilidade dos seus pratos frios durante o serviço contínuo. Perfeita para um snack-bar movimentado, onde a rapidez na escolha e a frescura dos alimentos são essenciais, ou para buffets de hotel, permitindo uma exposição elegante e higiénica. O seu design versátil adapta-se a qualquer ambiente, desde esplanadas a zonas de self-service, garantindo que os seus produtos estejam sempre à temperatura

ideal para consumo.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A excelência deste equipamento reside na sua combinação de design e funcionalidade. A ampla superfície superior em vidro temperado permite utilizá-la como bancada de apoio, otimizando o espaço de trabalho. As portas traseiras deslizantes e removíveis, juntamente com a bandeja inferior de grande capacidade para recolha de gorduras com torneira de esvaziamento, simplificam significativamente as rotinas de limpeza e manutenção, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. O controlo eletrónico preciso da temperatura e o gás refrigerante R152a, amigo do ambiente, sublinham o compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a higiene e limpeza da vitrine??**

*A vitrine dispõe de portas traseiras deslizantes e removíveis para acesso facilitado e uma bandeja inferior em aço inoxidável com torneira de esvaziamento para a recolha de óleos e gorduras, permitindo uma limpeza rápida e eficaz.*

### **Qual a capacidade de exposição e tipo de tabuleiro compatível??**

*Este expositor possui uma placa lisa e está preparado para acomodar 4 bandejas GN 1/3 com 40mm de profundidade, ideal para a apresentação variada de tapas e outros pratos frios.*

### **Qual a faixa de temperatura de operação do equipamento??**

*O sistema de refrigeração integrado mantém os alimentos a uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação segura e a qualidade sensorial das tapas.*

### **Este equipamento consome muita energia??**

*Com uma potência total de apenas 1/6 kW e o uso de gás refrigerante R152a, que é ecológico e respeitoso com a camada de ozono, a vitrine é concebida para uma operação eficiente e de baixo consumo energético.*

### **Posso utilizar a superfície superior como bancada de trabalho??**

*Sim, a vitrine inclui uma ampla superfície superior em vidro temperado, com 26 cm de largura, que pode ser convenientemente utilizada como bancada auxiliar para otimizar o espaço na sua área de serviço.*