

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX4VTG-BL

### 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

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

<b>Controlo</b>	Eletrónico e digital de temperatura e degelo
<b>Portas</b>	Traseiras deslizantes removíveis
<b>Superfície Superior</b>	Vidro temperado para uso como bancada
<b>Iluminação</b>	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.*