

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas 4 GN1/3 Preta

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### 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

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

## 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.*