

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Expositora Aquecida 4 GN 1/3 Vidro Curvo LED

Informacoes do Produto

SKU:	AX4CTL	Modelo:	AX4CTL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX4CTL

Descricao Resumida

Vitrine expositora aquecida profissional com 4 cubas GN 1/3 e vidro curvo. Ideal para manter e apresentar alimentos quentes em buffets e snack-bares.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na apresentação de alimentos, esta vitrine aquecida profissional garante que os seus pratos permaneçam na temperatura ideal, realçando a sua frescura e apelando ao paladar dos clientes. O sistema de aquecimento em banho-maria assegura uma distribuição de calor uniforme, preservando a qualidade e a textura dos alimentos. Com capacidade para quatro cubas GN 1/3, é a solução perfeita para otimizar o seu serviço, seja num buffet de pequeno-almoço ou numa zona de refeições rápidas.

vitrine aquecida profissional — Características Técnicas

Capacidade	4 recipientes GN 1/3-40 (cubas incluídas)
Sistema de Aquecimento	Banho-Maria
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável até 90°C com interruptor de arranque
Iluminação	LED
Material Tanque Interno	Aço inoxidável com bujão de drenagem
Portas Traseiras	Deslizantes e removíveis
Tipo de Vidro	Curvo e dobrável
Tensão	230 V
Potência Total	800 kW
Dimensões (LxPxA)	820x390x287 mm
Peso Líquido	15 kg

Certificação	CE
Fabricado em	Espanha

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em diversos ambientes da restauração, como cafetarias movimentadas que oferecem snacks quentes, buffets de hotel para a exposição de pratos durante o pequeno-almoço ou almoço, e até mesmo em linhas de self-service. A sua capacidade para quatro cubas GN 1/3 torna-o versátil para uma variedade de iguarias, desde massas e doces a sanduíches quentes e tapas. Proporciona uma solução elegante e funcional para a exposição contínua de alimentos, mantendo-os quentes e com o máximo apelo visual.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferença desta vitrine reside na combinação de design e funcionalidade que impacta diretamente a sua operação. O vidro curvo não só confere uma estética superior, como é dobrável, facilitando as tarefas de limpeza e manutenção diárias. O tanque interno em aço inoxidável com bujão de drenagem simplifica a higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. As portas traseiras deslizantes e removíveis garantem um acesso rápido para reposição e limpeza, minimizando o tempo de inatividade. Escolha este equipamento para uma apresentação impecável e uma eficiência operacional notável no seu negócio.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine aquecida??

Esta vitrine é ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, como massas, doces, sanduíches, tapas e outros pratos de pequena dimensão. O sistema de aquecimento em banho-maria garante que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao vidro curvo dobrável e ao tanque interno em aço inoxidável com bujão de drenagem. As portas traseiras deslizantes e removíveis também facilitam o acesso para uma higienização completa e eficiente, essencial para a segurança alimentar.

Qual a capacidade exata desta vitrine??

A vitrine tem capacidade para quatro recipientes Gastronorm (GN) de tamanho 1/3 e profundidade de 40mm. Este formato é padrão na restauração, permitindo uma gestão eficiente do espaço e da oferta de produtos.

É possível controlar a temperatura dos alimentos expostos??

Sim, a vitrine está equipada com um termostato de controlo de temperatura ajustável até 90°C. Isto permite adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada alimento, garantindo a sua conservação ideal.

Quais as dimensões da vitrine e o seu consumo energético??

As dimensões compactas de 820x390x287 mm (LxPxA) facilitam a integração em diferentes balcões de serviço. A potência total do equipamento é de 800 kW, garantindo um aquecimento eficaz e rápido.