

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Buffet de Encastrar Vitrocerâmica Preto, 4x GN 1/1, Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS135.462.003	<b>Modelo:</b>	DV-411-S
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	DV-411-S

### Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica de encastrar preta para buffet, com capacidade para 4x GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre +30°C e +120°C, ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Buffet de Encastrar Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Descubra o nosso buffet de encastrar com placa de aquecimento em vitrocerâmica, a solução ideal para manter os seus alimentos quentes de forma eficiente e elegante. Este equipamento profissional (ou “drop-in” aquecido) foi concebido para integração perfeita em balcões de self-service, proporcionando aquecimento uniforme e uma apresentação impecável, essencial para o setor HORECA e hotelaria.

A tecnologia de aquecimento vitrocerâmico, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície, garante uma distribuição de temperatura homogênea, que se traduz numa significativa poupança de energia. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para a higiene do ambiente.

Com capacidade para 4 recipientes GN 1/1, este buffet permite uma gestão flexível do seu serviço de catering, adaptando-se a diversos formatos e necessidades. A regulação precisa da temperatura, entre +30 °C e +120 °C, assegura que cada prato seja servido na sua condição ideal.

### Aplicações

Este buffet de encastrar é perfeito para hotéis com serviço de pequeno-almoço, restaurantes com sistema de self-service, áreas de catering em eventos e refeitórios empresariais. A sua robustez e eficiência são ideais para estabelecimentos com elevado volume de clientes, onde a manutenção da qualidade e temperatura dos alimentos é crucial. É uma escolha inteligente para modernizar qualquer linha de buffet, garantindo um serviço profissional e otimizado.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	1440x610x147 mm
Dimensões do Furo	1415x585 mm
Potência	1805 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade</b>	4x GN 1/1
<b>Acabamento</b>	Preto
<b>Temperatura de Trabalho</b>	+30 °C a +120 °C (ajustável por termóstato)