

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

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