

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



Buffet de Encastrar Vitrocerâmica Aquecida, 5x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS135.462.004	Modelo:	DV-511-S
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	DV-511-S

Descricao Resumida

Buffet de encastrar aquecido com placa vitrocerâmica, capacidade para 5x GN1/1.
Mantém alimentos quentes de +30 °C a +120 °C com eficiência energética.

Descrição Completa

Buffet de Encastrar Vitrocerâmica Aquecida — Principais Vantagens

Desenvolvido para o setor HORECA e hotelaria, este buffet de encastrar com placa de aquecimento em vitrocerâmica (também conhecido como "drop-in" aquecido) é a solução ideal para manter os alimentos à temperatura perfeita para servir. A sua superfície lisa e tecnologia de aquecimento uniforme garantem uma apresentação impecável e a conservação otimizada dos produtos.

Com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, oferece grande flexibilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades de serviço. O sistema de aquecimento por resistências de silicone, posicionado sob a superfície de vidro, assegura uma distribuição de calor consistente e eficiente, resultando numa significativa poupança de energia.

A temperatura, ajustável por termostato entre +30 °C e +120 °C, permite a adaptação a uma vasta gama de alimentos, desde pratos quentes a acompanhamentos e sobremesas que necessitem de aquecimento brando. O acabamento em preto confere um toque de elegância e modernidade a qualquer linha de buffet ou área de serviço.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, refeitórios, cafeterias e serviços de catering que necessitem de soluções de buffet aquecido integradas na sua bancada. Ideal para buffets self-service, linhas de refeição contínuas e grandes eventos onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. A sua capacidade e eficiência energética tornam-no uma escolha inteligente para operações de médio e grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões exteriores (LPA)	1765x610x147 mm
Dimensões do furo para encastre	1740x585 mm
Potência	2250 W

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	5x GN1/1
Acabamento	Preto
Temperatura de trabalho	+30 °C a +120 °C (ajustável por termóstato)