

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Buffet de Encastrar Vitrocerâmica Aquecida 2x GN1/1 Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS135.462.005	<b>Modelo:</b>	DV-211-S-W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	DV-211-S-W

### Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica para buffet, ideal para apresentar e manter alimentos quentes. Capacidade para 2x GN1/1, com temperatura de +30 °C a +120 °C.

## Descricao Completa

### Buffet de Encastrar Aquecido GN1/1 – Principais Vantagens

Este buffet de encastrar com placa de aquecimento em vitrocerâmica (também conhecido como "drop-in aquecido") oferece uma solução elegante e altamente funcional para manter os seus alimentos quentes e apetecíveis. Concebido especificamente para ambientes profissionais como hotéis, restaurantes e serviços de catering, integra-se perfeitamente em qualquer linha de buffet, garantindo uma apresentação impecável e uma temperatura de serviço ideal.

A tecnologia vitrocerâmica, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas por baixo da superfície, assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme. Este sistema não só otimiza o consumo de energia, como também mantém a temperatura constante em toda a área de serviço, essencial para a qualidade e segurança alimentar. Possui um termóstato que permite ajustar a temperatura de trabalho de +30 °C a +120 °C, oferecendo versatilidade para uma vasta gama de pratos.

Com capacidade para dois recipientes GN1/1, este equipamento maximiza a eficiência do espaço e a diversidade gastronómica. O seu acabamento em branco proporciona uma estética limpa e moderna, fácil de harmonizar com diferentes estilos de decoração e de manter sempre higienizado.

### Aplicações

Ideal para linhas de buffet em hotéis, pequenos-almoços e eventos em restaurações. Perfeito para unidades de self-service, onde é crucial manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos para consumo. A sua integração discreta torna-o adequado para estabelecimentos que valorizam tanto a funcionalidade quanto o design. Serve para diversos contextos onde a apresentação e a manutenção da temperatura são críticos para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	790x610x147 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões do Furo</b>	765x585 mm
<b>Potência</b>	905 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade</b>	2x GN1/1
<b>Acabamento</b>	Branco
<b>Temperatura de Trabalho</b>	+30 °C a +120 °C