

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet de Encastrar Vitrocerâmica Aquecido, 3x GN1/1, Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS135.462.006	<b>Modelo:</b>	DV-311-S-W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	DV-311-S-W

### Descricao Resumida

Buffet de encastrar com placa vitrocerâmica para manter alimentos quentes. Capacidade para 3x GN1/1, temperatura ajustável +30/+120°C. Ideal HORECA.

## Descricao Completa

### Buffet de Encastrar Aquecido em Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Este sistema de buffet de encastrado com placa de aquecimento em vitrocerâmica oferece uma solução elegante e funcional para a manutenção e apresentação de alimentos quentes. Ideal para uso em hotéis, restaurantes e serviços de catering, garante que os pratos sejam servidos à temperatura ideal, realçando a sua qualidade.

Equipado com um sistema de aquecimento vitrocerâmico, (também conhecido como *drop-in* aquecido) este equipamento utiliza resistências de silicone estrategicamente posicionadas por debaixo da superfície de vidro. Esta tecnologia inovadora permite uma distribuição de calor excepcionalmente regular em toda a área de superfície, ao mesmo tempo que assegura uma significativa economia de energia, crucial para operações profissionais.

A temperatura de trabalho ajustável, entre +30 °C e +120 °C, controlada por um termóstato preciso, confere grande versatilidade ao equipamento, adaptando-o a uma vasta gama de pratos, desde entradas a sobremesas. O acabamento branco confere-lhe ainda uma estética moderna e limpa, fácil de integrar em qualquer ambiente sofisticado.

### Aplicações

Este buffet de encastrar é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais e áreas de serviço em hotéis, restaurantes, buffets de pequeno-almoço, eventos de catering e refeitórios empresariais. A sua capacidade para três cubas GN1/1 torna-o ideal para manter uma variedade de pratos quentes, desde acompanhamentos a pratos principais, em serviços contínuos e de alto volume.

A natureza encastrável do equipamento permite uma integração harmoniosa em qualquer bancada ou linha de buffet, otimizando o espaço e contribuindo para um ambiente de serviço organizado e apelativo. É uma escolha excelente para estabelecimentos que procuram eficiência, apresentação elegante e conservação ideal dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões Exteriores (LPA)</b>	1115x610x147 mm
<b>Dimensões do Furo</b>	1090x585 mm
<b>Potência</b>	1355 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade</b>	3x GN1/1
<b>Acabamento</b>	Branco
<b>Temperatura de Trabalho</b>	+30 °C a +120 °C
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato