

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet Encastrável Vitrocerâmica Aquecido 4x GN1/1 Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS135.462.007	<b>Modelo:</b>	DV-411-S-W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Buffet encastrável com placa vitrocerâmica aquecida, ideal para manter 4x GN1/1 quentes. Economia de energia e temp. ajustável (30-120 °C) para Horeca.

## Descricao Completa

### Buffet Encastrável Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Este inovador buffet de encastrar (também conhecido como "drop-in" aquecido) foi concebido para otimizar o self-service em qualquer estabelecimento Horeca, incluindo hotéis, restaurantes e refeitórios. Com uma placa vitrocerâmica elegante e funcional, este equipamento profissional garante a apresentação impecável e a manutenção da temperatura ideal dos seus alimentos, elevando a experiência do cliente.

Equipado com um sistema de aquecimento vitrocerâmico avançado, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, assegura uma distribuição de calor uniforme. Este design inteligente não só proporciona uma temperatura regular em toda a área de serviço, como também se traduz numa significativa economia de energia, um fator crucial para a sustentabilidade e rentabilidade do seu negócio.

A facilidade de uso é primordial neste buffet, que dispõe de um termóstato ajustável, permitindo a variação da temperatura de trabalho entre +30 °C e +120 °C. Esta flexibilidade torna-o ideal para uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais e acompanhamentos, mantendo-os sempre perfeitos para consumo.

### Aplicações

Ideal para linhas de buffet em hotéis e resorts, restaurantes com serviço de brunch ou almoço, refeitórios empresariais e hospitalares, e áreas de catering que exijam uma apresentação profissional e eficiente dos alimentos quentes. A sua capacidade para 4x GN1/1 torna-o perfeito para servir um volume considerável de alimentos, tornando-o indispensável em operações de alto tráfego.

### Especificações Técnicas

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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência</b>	1800 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Capacidade</b>	4x GN1/1
<b>Acabamento</b>	Branco
<b>Faixa de Temperatura</b>	+30 °C a +120 °C