

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Apoio Inox para Buffets 3x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.392.083A	Modelo:	SCOX 3+
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	SCOX 3+

Descricao Resumida

Bancada de apoio em aço inoxidável para buffets profissionais. Ideal para 3 tabuleiros GN 1/1. Durabilidade e higiene para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Bancada apoio inox GN 1/1 — Bancada de Apoio Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de apoio em aço inoxidável é a solução ideal para apresentar buffets GN 1/1 de forma organizada e eficiente. Concebida para otimizar o espaço em ambientes com elevada exigência, oferece uma durabilidade excepcional e uma estética profissional, contribuindo para uma operação fluida na sua cozinha profissional ou área de serviço.

A estrutura robusta e o design higiénico facilitam a manutenção e garantem um ambiente de trabalho impecável. A adaptabilidade do equipamento a tabuleiros Gastronorm torna-o versátil para diversas necessidades de serviço, desde eventos a refeições diárias.

Aplicações Profissionais

Este elemento de apoio é indispensável em hotéis, restaurantes, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering que exija a exposição de alimentos em tabuleiros Gastronorm. É perfeita para zonas de self-service, buffets de pequeno-almoço ou estações de empratamento, onde a eficiência e a apresentação são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Material	Aço inoxidável
Aplicação	Buffet

Perguntas Frequentes

Para que tipos de estabelecimentos é esta aba de apoio mais indicada?

É ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e todas as operações de restauração que servem alimentos em formato Gastronorm e necessitam de uma superfície de apoio robusta.

Este produto é fácil de limpar e manter?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável torna-o extremamente fácil de limpar e garante a máxima higiene, essencial em qualquer ambiente de confeção ou serviço de alimentos.

Posso utilizar diferentes tamanhos de tabuleiros Gastronorm?

A bancada foi concebida especificamente para tabuleiros GN 1/1, contudo, é possível usar subdivisões como GN 1/2 ou GN 1/3 com a utilização de barras adaptadoras, vendidas separadamente.

A construção em aço inoxidável é resistente à corrosão?

Absolutamente. O aço inoxidável é conhecido pela sua alta resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil do equipamento mesmo em ambientes húmidos e com exposição a diferentes alimentos.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não, este é um elemento de apoio neutro que não requer qualquer instalação elétrica ou de canalização, sendo fácil de integrar em qualquer linha de buffet ou de serviço existente. Basta posicionar e usar.