

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

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

## Buffet Encastrável Vitrocerâmica 5x GN1/1 para Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.462.008	<b>Modelo:</b>	DV-511-S-W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1765 x 610 x 147 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	DV-511-S-W

### Descricao Resumida

Buffet encastrável vitrocerâmica de alta eficiência para manter alimentos quentes. Design moderno, controlo preciso de temperatura para uso profissional.

## Descricao Completa

### Buffet Encastrável Profissional — Buffet Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Concebido para um serviço de excelência, este equipamento de aquecimento encastrável é a solução ideal para manter os alimentos quentes e apetitosos, permitindo uma apresentação impecável. A sua placa com sistema vitrocerâmico garante uma distribuição homogénea do calor, otimizando a conservação dos cozinhados e assegurando uma experiência gastronómica superior para os seus clientes. Além disso, a tecnologia subjacente proporciona uma significativa economia de energia, um fator crucial para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, buffets self-service, refeitórios e eventos de catering. A sua capacidade para acomodar 5 tabuleiros GN1/1 torna-o versátil para gerir grandes volumes de comida. Para outras opções de instalação ou dimensões personalizadas, não hesite em contactar-nos, pois teremos todo o gosto em encontrar a solução mais adequada às suas necessidades.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Vitrocerâmica
Capacidade	5x GN1/1
Cor	Branco
Temperatura de Trabalho	+30 °C a +100 °C
Ajuste de Temperatura	Termóstato
Dimensões Exteriores (LPA)	1765x610x147 mm

### Perguntas Frequentes

**1. Como é garantida a uniformidade da temperatura nesta placa de aquecimento?**

A uniformidade da temperatura é assegurada por um sistema de aquecimento vitrocerâmico avançado, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, proporcionando calor constante e eficiente.

**2. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?**

Sim, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas e buffets profissionais, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crítica para a qualidade do serviço. A durabilidade e eficiência energética são pontos chave.

**3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?**

Com certeza. O buffet dispõe de um termóstato que permite ajustar a temperatura de trabalho entre +30 °C e +100 °C, garantindo que os seus cozinhados se mantêm na temperatura ideal para serem servidos.

**4. Qual o impacto do sistema vitrocerâmico no consumo de energia?**

O sistema vitrocerâmico não só mantém os alimentos quentes de forma eficaz, como também oferece uma significativa economia de energia, reduzindo os custos operacionais da sua atividade.

**5. Se tiver requisitos de instalação específicos, há flexibilidade para adaptações?**

Sim, a modularidade do design permite diversas possibilidades de instalação. Para dimensões ou disposições especiais, recomendamos que nos consulte para que possamos fornecer uma solução personalizada.