

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet de Encastrar Vitrocerâmica 3x GN 1/1 - Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.462.006	<b>Modelo:</b>	DV-311-S-W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1115 x 610 x 147 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Buffet de encastrar vitrocerâmico 3x GN 1/1 para manter alimentos quentes. Temperatura ajustável de +30 °C a +100 °C. Ideal para buffets profissionais.

## Descricao Completa

### Buffet encastrar vitrocerâmica — Buffet de Encastrar – Principais Vantagens

Este sistema de buffet de encastrar com placa vitrocerâmica é a solução ideal para manter os seus alimentos quentes e apetitosos, crucial para qualquer serviço de catering, hotel ou restaurante que prima pela qualidade. A tecnologia de aquecimento por vitrocerâmica, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, assegura uma distribuição de calor uniforme. Consequentemente, os pratos são mantidos à temperatura perfeita, evitando pontos quentes ou frios e garantindo uma experiência gastronómica superior para os seus clientes.

A facilidade de regulação da temperatura entre +30 °C e +100 °C, através de um termóstato de alta precisão, permite uma adaptação versátil a diferentes tipos de alimentos e necessidades de serviço. Esta flexibilidade é um grande trunfo para otimizar o consumo energético e assegurar uma operação eficiente em ambientes de grande exigência. Integrar este aquecedor de alimentos na sua linha de buffet eleva o nível do seu serviço, combinando funcionalidade e estética profissional.

### Aplicações Profissionais

Concebido para a restauração profissional e hotelaria, este expositor de quentes é excelente para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, tanto em hotéis como em restaurantes self-service. A sua construção robusta e design elegante permitem uma integração harmoniosa em qualquer ambiente, desde hotéis de cinco estrelas a refeitórios empresariais de grande volume. Além disso, é perfeito para eventos de catering, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é fundamental para a satisfação do cliente.

Permite adaptar-se a diferentes layouts de cozinha e design de interiores, oferecendo soluções personalizadas para otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua superfície lisa e design minimalista facilitam a limpeza e manutenção, um requisito indispensável em qualquer cozinha onde a higiene é prioridade. Transforme a apresentação dos seus pratos e melhore a experiência dos seus clientes com este equipamento versátil.

### Características Técnicas

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

Tipo de Aquecimento	Vitrocerâmica
Capacidade	3x GN 1/1
Cor	Branco
Dimensões (LPA)	1115x610x147 mm
Temperatura de Trabalho	+30 °C a +100 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável
Material da Placa	Vitrocerâmica lisa
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone sob a superfície

## Perguntas Frequentes

---

### **Com que frequência devo limpar a placa vitrocerâmica?**

Recomendamos a limpeza da placa após cada utilização para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Utilize produtos de limpeza não abrasivos específicos para superfícies vitrocerâmicas.

### **É possível integrar este buffet em qualquer tipo de bancada?**

Este buffet é concebido para encastrar, mas é importante verificar as dimensões e requisitos de instalação específicos para assegurar a compatibilidade com a sua bancada. Aconselhamos a consultar um técnico especializado para a instalação.

### **Qual o consumo energético deste equipamento?**

O sistema de aquecimento vitrocerâmico com resistências de silicone é projetado para uma elevada eficiência energética, permitindo uma economia significativa. O consumo exato pode variar consoante a utilização e a temperatura definida.

### **Posso utilizar diferentes tamanhos de cubas gastronorm neste buffet?**

Este modelo é otimizado para cubas GN 1/1, podendo acomodar até três unidades. Para outros tamanhos, é possível que necessite de adaptadores específicos ou de um modelo diferente de buffet.

### **O equipamento vem com garantia?**

Sim, o equipamento é vendido com a garantia legal obrigatória que cobre defeitos de fabrico. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, consulte a nossa política de vendas ou contacte o nosso apoio ao cliente.