

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.

Estufa de Buffet Vitrocerâmica para Encastrar 5x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.462.004	Modelo:	DV-511-S
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1765 x 610 x 147 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	DV-511-S

Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica para encastrar em buffets, 5x GN1/1. Mantém alimentos quentes entre +30°C e +100°C com economia de energia. Perfeito para self-service.

Descricao Completa

Buffet Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta placa de aquecimento em vitrocerâmica distingue-se pela sua versatilidade e eficiência. Essencial para servir, apresentar e manter os alimentos à temperatura ideal, este equipamento assegura que cada prato seja desfrutado no seu melhor, desde o momento da confeção até ao consumo. A sua integração perfeita em buffets de encastrar otimiza o espaço e melhora a estética de qualquer área de serviço, oferecendo uma solução sofisticada para manter a excelência no serviço.

O sistema de aquecimento a placas de vitrocerâmica, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas por debaixo da superfície, garante uma distribuição de calor uniforme e constante em toda a área de cozedura. Esta tecnologia avançada não só previne pontos frios, como também contribui para uma significativa poupança energética, um fator crucial em qualquer operação de restauração. A temperatura de trabalho ajustável, que varia entre +30 °C e +100 °C, oferece controlo preciso, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de alimento e serviço.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de serviço é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem a manutenção de pratos quentes com um elevado padrão de apresentação. É perfeito para buffets de hotelaria, refeitórios empresariais, serviços de catering de grande escala, e restaurantes com serviço de self-service. A sua capacidade para acomodar cinco cubas GN1/1 torna-o numa solução escalável e adaptável a diferentes volumes de serviço, garantindo que a qualidade e a temperatura dos pratos sejam sempre otimizadas.

A adaptabilidade deste aparelho estende-se a outros contextos, tais como eventos especiais e espaços de show-cooking, onde a manutenção da qualidade dos alimentos preparados é fundamental. A sua configuração para encastrar permite uma integração discreta e elegante, complementando qualquer tipo de decoração e ambiente. A facilidade de limpeza da superfície vitrocerâmica, permite o uso em espaços onde a higiene é prioridade, como em cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Placa de Aquecimento Vitrocerâmica para Encastrar
Capacidade	5x GN1/1
Cor	Preto
Material da Superfície	Vitrocerâmica lisa
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone por baixo da superfície
Temperatura de Trabalho	+30 °C a +100 °C
Controlo de Temperatura	Ajustável por termóstato
Dimensões Exteriores (LPA)	1765x610x147 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento de buffet?

Esta estufa para buffet foi concebida para acomodar até cinco cubas gastronorm de tamanho GN1/1, oferecendo uma ampla superfície para manter uma variedade de alimentos quentes e prontos a servir.

Como é controlada a temperatura na placa vitrocerâmica?

A temperatura é controlada por um termóstato ajustável, permitindo definir com precisão o calor entre +30 °C e +100 °C, ideal para diferentes tipos de alimentos e requisitos de serviço.

É possível encastrar esta placa de aquecimento em qualquer bancada?

Sim, o design deste aparelho é otimizado para encastrar em bancadas, proporcionando uma solução integrada e elegante. Contudo, para dimensões especiais ou outras necessidades de instalação, recomenda-se que nos consulte.

Quais os benefícios do sistema de aquecimento vitrocerâmico?

O sistema de aquecimento vitrocerâmico com resistências de silicone garante aquecimento homogéneo em toda a superfície e oferece notável poupança de energia, otimizando os custos operacionais.

Este equipamento é adequado para uso em serviço de self-service?

Absolutamente. A sua superfície lisa e design de encastrar tornam-no ideal para ambientes de self-service, como buffets em hotéis ou refeitórios, onde a estética e a funcionalidade são cruciais.