

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 com Placa Vitrocerâmica 2x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.462.001	Modelo:	DV-211-S
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	790 x 610 x 147 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	DV-211-S

Descricao Resumida

Buffet de encastrar com placa vitrocerâmica 2x GN1/1, ideal para manter alimentos quentes e apresentá-los de forma elegante.

Descricao Completa

Buffet Encastrável — Principais Vantagens

Este inovador sistema de aquecimento é concebido para otimizar a sua área de serviço, permitindo-lhe apresentar e manter os alimentos à temperatura ideal. A placa vitrocerâmica proporciona uma superfície lisa e uniforme, garantindo uma distribuição de calor consistente e eficiente, o que é crucial para a qualidade dos seus pratos e para a satisfação dos seus clientes.

Com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, este equipamento oferece uma poupança de energia notável, ao mesmo tempo que mantém uma temperatura regular. É a solução perfeita para buffets, pequenos-almoços e eventos que exigem um controlo preciso da temperatura e um design elegante e discreto.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de apresentação de alimentos eficiente e com um acabamento de alta qualidade. A sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma contínua e homogénea torna-o indispensável para buffets self-service, linhas de aquecimento em refeitórios ou para a exposição de tapas e petiscos quentes. Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional que preze pela funcionalidade e estética.

Características Técnicas

Placa	Vitrocerâmica lisa
Aquecimento	Sistema vitrocerâmico com resistências de silicone
Temperatura de trabalho	+30 °C a +100 °C
Ajuste de temperatura	Termóstato
Capacidade	2x GN1/1
Dimensões exteriores (LPA)	790x610x147 mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que este equipamento suporta?

Suporta uma vasta gama de temperaturas, de +30 °C a +100 °C, permitindo uma flexibilidade excepcional para diversos tipos de alimentos e requisitos de serviço.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o sistema de aquecimento possui um termostato integrado que permite ajustar a temperatura com precisão, garantindo que os alimentos são mantidos na condição ideal para consumo.

A placa vitrocerâmica contribui para a poupança de energia?

Absolutamente. As resistências de silicone posicionadas inteligentemente por baixo da superfície de vidro promovem uma distribuição uniforme do calor, resultando numa significativa poupança de energia durante a utilização.

Este buffet é adequado para que tipo de recipientes?

É compatível com recipientes Gastronorm 2x GN1/1, tornando-o versátil para a maioria das necessidades de serviço de alimentos em estabelecimentos profissionais.

Como se integra este equipamento no design da cozinha?

Sendo um buffet de encastrar, oferece uma integração elegante e discreta em qualquer bancada ou área de serviço, otimizando o espaço e contribuindo para um ambiente sofisticado.