

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 Aquecida 3x GN1/1

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS0135.462.002 | Modelo: | DV-311-S |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1115 x 610 x 147 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | DV-311-S |

Descricao Resumida

Buffet de encastrar com placa vitrocerâmica, mantém a comida quente entre +30 °C e +100 °C para 3x GN1/1. Ideal para self-service.

Descricao Completa

buffet de encastrar — Buffet Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos com tecnologia vitrocerâmica avançada é a solução perfeita para manter os seus pratos sempre à temperatura ideal, realçando a experiência gastronómica dos seus clientes. Concebido para uma instalação discreta e elegante em qualquer balcão, este sistema autoportante integra-se harmoniosamente no ambiente do seu negócio, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Com a sua superfície de vidro lisa, a higiene é simplificada, e a distribuição uniforme do calor garante que cada porção se mantenha fresca e apetitosa. A placa de aquecimento em vitrocerâmica oferece uma economia energética significativa, tornando-o uma escolha sustentável e economicamente viável para a sua empresa.

Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet destaca-se em hotéis, restaurantes, bufetes e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um método eficaz para exibir e servir uma variedade de alimentos quentes. É ideal para pequenos-almoços, almoços ou jantares self-service, garantindo que a qualidade e a temperatura dos alimentos sejam mantidas do início ao fim do serviço.

A sua adaptabilidade a diferentes necessidades de instalação e as dimensões padronizadas para tabuleiros GN1/1 tornam-no uma adição versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a imagem de excelência e o serviço de qualidade que os seus clientes merecem.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|------------------|
| Dimensões Exteriores (LPA) | 1115x610x147 mm |
| Tabuleiro(s) | 3x GN1/1 |
| Cor | Preto |
| Temperatura de Trabalho | +30 °C a +100 °C |
| Controlo de Temperatura | Termóstato |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste buffet de encastrar?

Este buffet de encastrar está concebido para acomodar três tabuleiros Gastronorm GN1/1, sendo ideal para a apresentação simultânea de vários pratos quentes em eventos ou serviços de restauração.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura de trabalho, que varia entre +30 °C e +100 °C, é ajustada através de um termostato, permitindo um controlo preciso para manter os alimentos na condição desejada.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a superfície vitrocerâmica lisa e a construção de encastrar facilitam a limpeza diária, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço para a sua equipa.

Qual o tipo de instalação para este buffet?

O buffet foi concebido para ser encastrado numa bancada, oferecendo uma solução de apresentação integrada e elegante. Para outras opções de instalação, é aconselhável consultar o fornecedor.

Este buffet é eficiente energeticamente?

Sim, o sistema de aquecimento vitrocerâmico, com resistências de silicone estrategicamente posicionadas, permite uma economia de energia considerável, otimizando os custos operacionais do seu estabelecimento.