

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Panorâmica Quente de Bancada 2x GN 1/1 - Preta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1158.834.006	<b>Modelo:</b>	VPQB 800 BLACK
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	92 kg	<b>Dimensões:</b>	785 x 675 x 720 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	VPQB 800 BLACK

### Descricao Resumida

Vitrine panorâmica quente de bancada com capacidade para 2x GN 1/1, que mantém os alimentos entre +20°C e +90°C. Ideal para expor.

## Descricao Completa

### Vitrine Quente – Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para manter os seus alimentos perfeitamente aquecidos e visíveis, destacando-se pela sua funcionalidade e aspeto elegante em qualquer estabelecimento de restauração. Com um sistema de calor ventilado, assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +20°C e +90°C, ideal para a conservação de diversos pratos e iguarias. Permite apresentar os seus produtos de forma apelativa, otimizando o espaço na sua bancada.

### Aplicações Profissionais

Uma solução essencial para estabelecimentos como pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. É igualmente adequada para buffets e áreas de self-service, onde a praticidade e a eficiência na exposição de iguarias quentes contribuem para uma experiência positiva do cliente. A sua estrutura e design robustos garantem durabilidade e adaptabilidade a ambientes comerciais exigentes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	785x675x720 mm
Dimensões internas (LPA)	665x620x410 mm
Temperatura	+20 / +90 °C
Capacidade por nível	2x GN 1/1
Potência	3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensão da prateleira	2x (645x490x4) mm
Peso	92 kg

### Perguntas Frequentes

**Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?**

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +20°C e +90°C, assegurando que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço para a satisfação dos seus clientes.

**Quantas prateleiras possui e qual o seu tamanho?**

O equipamento inclui duas prateleiras, cada uma com dimensões de 645x490x4 mm, o que oferece uma ampla superfície para exposição e otimização do espaço disponível para os seus produtos.

**É fácil de instalar e de usar?**

Sim, a vitrine é concebida para ser de fácil instalação e operação, permitindo que a sua equipa a configure rapidamente e comece a utilizá-la sem complicações, maximizando a eficiência no seu dia a dia.

**Este equipamento é adequado para aquecer alimentos prontos a servir?**

Sim, o sistema de aquecimento ventilado é perfeito para manter alimentos pré-confecionados quentes por longos períodos, ideal para buffets, pastelarias e take-aways que necessitam de servir rapidamente.

**Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine suporta por nível?**

Cada nível da vitrine foi desenhado para acomodar 2 tabuleiros GN 1/1, proporcionando uma excelente capacidade de exposição e serviço para uma variedade de alimentos quentes.