

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: 17/05/2026

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 GN1/1, 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	MS1158.834.006	Modelo:	VPQB 800 BLACK
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	VPQB 800 BLACK

Descricao Resumida

Vitrine panorâmica quente de bancada com 2x GN1/1 e 2 prateleiras. Mantém alimentos a +20°C/+90°C. Ideal para exposição em hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Quente — Vitrine Panorâmica Quente – Principais Vantagens

A Vitrine Panorâmica Quente de Bancada (ou expositor aquecido) é a solução ideal para manter os seus alimentos à temperatura perfeita, prontos a servir. O seu sistema de aquecimento ventilado garante uma distribuição uniforme do calor, preservando o sabor e a textura dos pratos, desde sopas a aperitivos e refeições completas.

Com dimensões generosas e duas prateleiras, este equipamento permite uma apresentação atrativa de uma vasta gama de produtos, otimizando o espaço de exposição. A construção robusta e o design elegante em preto adaptam-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional, elevando a experiência do cliente.

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine maximiza a eficiência operacional. A sua funcionalidade intuitiva e o controlo preciso de temperatura (entre +20°C e +90°C) oferecem flexibilidade total para diferentes necessidades culinárias, enquanto o baixo consumo energético garante custos operacionais controlados.

Aplicações

Esta vitrine panorâmica quente é perfeitamente adequada para restaurantes com serviço de buffet, cafés e pastelarias que necessitem de manter produtos de padaria ou salgados quentes, e hotéis com pequeno-almoço ou brunch. É ideal para expor de forma apelativa e higiénica pratos quentes, como quiches, sandes tostadas, bolos diversos ou mesmo refeições prontas a servir em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	785x675x720 mm
Dimensões internas (LPA)	665x620x410 mm
Temperatura	+20 / +90 °C

Característica	Detalhe
Capacidade por nível	2x GN1/1
Potência	3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensão da prateleira	2x (645x490x4) mm
Peso	92 kg
Cor	Preto
Modelo	VPQB 800 BLACK