

# 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



## Buffet Aquecido Banho-Maria 4x GN1/1 em Wengué

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.834.002	<b>Modelo:</b>	BSQ 4.1 WENGE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	83 kg	<b>Dimensões:</b>	1442 x 950 x 1370 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	BSQ 4.1 WENGE

### Descricao Resumida

Buffet aquecido para self-service, com sistema banho-maria para 4x GN1/1. Design Wengué sofisticado com iluminação LED e mobilidade.

## Descricao Completa

### Buffet aquecido banho-maria — Buffet Serviço — Principais Vantagens

Este inovador buffet de serviço aquecido é a solução perfeita para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e elegância na apresentação dos seus pratos. Com a sua estrutura robusta em madeira Wengué, combina durabilidade com um design sofisticado. O sistema de aquecimento por banho-maria garante que os alimentos se mantêm à temperatura ideal para consumo, proporcionando uma experiência de excelência aos seus clientes. A base para armazenamento de pratos adiciona funcionalidade, otimizando o espaço no seu negócio. As duas prateleiras rebatíveis com perfis de alumínio oferecem versatilidade na disposição, enquanto as quatro rodas pivotantes, duas com travão, asseguram mobilidade e estabilidade.

Equipado com um termóstato eletrónico para regulação precisa da temperatura e proteção de vidro contra bafos e respiração, este aparador aquecido foi concebido a pensar na segurança alimentar e no conforto dos utilizadores. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos alimentos, tornando-os ainda mais apelativos. Com acesso direto para manutenção, este equipamento simplifica as operações diárias, garantindo um funcionamento contínuo e sem interrupções. É compatível com contentores gastronorm GN1/1 (com altura máxima de 150 mm), permitindo uma grande variedade de opções de serviço (contentores não incluídos).

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para hotéis, restaurantes, cantinas, empresas de catering e qualquer evento que exija a manutenção de alimentos quentes com um toque de requinte. A sua estética em madeira Wengué adapta-se harmoniosamente a diferentes ambientes, desde os mais tradicionais aos contemporâneos. A facilidade de movimentação permite adaptar rapidamente o layout do espaço de serviço, seja para almoços, jantares ou pequenos-almoços, tornando-o indispensável para a hotelaria moderna. Prepare-se para elevar a qualidade do seu serviço de buffet a um novo patamar, impressionando os seus clientes com pratos sempre frescos e apetitosos.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1442x950x1370 mm
Temperatura	+20 / +90 °C

<b>Capacidade</b>	4x GN1/1
<b>Potência</b>	3 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Peso</b>	83 kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o tipo de aquecimento deste buffet?

O buffet utiliza um sistema de aquecimento por banho-maria, que é ideal para manter os alimentos quentes e húmidos, evitando que sequem e preservando a sua qualidade.

### Que tipo de contentores GN são compatíveis com este equipamento?

Este buffet é compatível com contentores gastronorm GN1/1, com uma altura máxima recomendada de 150 mm, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de pratos.

### É fácil de movimentar o buffet?

Sim, o buffet está equipado com quatro rodas pivotantes, sendo duas delas com travão, o que facilita o seu transporte e garante estabilidade quando posicionado.

### Este buffet inclui os contentores GN?

Não, os contentores gastronorm GN1/1 não estão incluídos na compra do buffet, devendo ser adquiridos separadamente, segundo as suas necessidades específicas.

### Como é feita a regulação da temperatura?

A temperatura do buffet é regulada através de um termóstato eletrónico de alta precisão, permitindo um controlo eficiente e constante entre +20°C e +90°C.