

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet Central com Banho-Maria Elétrico, 4x GN 1/1, Wengué

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.834.004	<b>Modelo:</b>	BSCQ 4.1 WENGE
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	BSCQ 4.1 WENGE

### Descricao Resumida

Buffet central elétrico com banho-maria para 4x GN 1/1, ideal para hotelaria e catering. Capacidade 3 kW, estrutura Wengué e controlo preciso de temperatura (20-90°C). Oferece prateleiras rebatíveis e mobilidade.

## Descricao Completa

### Buffet Central Aquecido (Banho-Maria) — Principais Vantagens

Concebido para o setor profissional de hotelaria e restauração, este buffet central elétrico com banho-maria otimiza a apresentação e manutenção de alimentos à temperatura ideal. A sua capacidade para 4x GN 1/1 garante um serviço eficiente em qualquer contexto, desde hotéis a restaurantes e eventos de catering. O buffet (também conhecido como ilha de serviço ou balcão de self-service aquecido) é a solução ideal para manter a qualidade e o sabor dos pratos durante todo o período de serviço.

A estrutura robusta em madeira Wengué, aliada à base para armazenamento de pratos, oferece uma solução completa para o seu espaço, combinando funcionalidade e estética sofisticada. O termóstato eletrónico permite um controlo preciso da temperatura (+20 °C a +90 °C), assegurando a segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes. A proteção em vidro, as luzes LED e as prateleiras rebatíveis com perfis de alumínio conferem um toque de requinte e praticidade, facilitando o acesso e a higiene.

### Aplicações

Este buffet central aquecido é perfeito para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e elegante para servir refeições em formato de self-service. É igualmente adequado para eventos, conferências e refeitórios empresariais, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a experiência do cliente e para a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1445x1445x1540 mm
Temperatura	+20 °C / +90 °C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	4x GN 1/1
<b>Potência</b>	3 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Peso</b>	83 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Madeira Wengué
<b>Recursos Adicionais</b>	Prateleiras rebatíveis, proteção em vidro, luz LED, 4 rodas pivotantes (2 com travão), acesso para manutenção.
<b>GN Compatíveis</b>	Até 150 mm de altura (não incluídos).