

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 Central Banho-Maria 4x GN1/1 Temperatura 20-90°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.834.004	Modelo:	BSCQ 4.1 WENGE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	1445 x 1445 x 1540 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BSCQ 4.1 WENGE

Descricao Resumida

Buffet central aquecido por banho-maria, capacidade 4x GN 1/1, em madeira Wengué. Ideal para self-service de restauração e hotelaria, com temperatura de 20-90°C.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração profissional e hotelaria, este expositor de quentes oferece uma solução robusta e elegante para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço. A estrutura em madeira Wengué confere-lhe um aspeto sofisticado, ideal para buffets e self-service de alta qualidade. Com aquecimento por banho-maria e regulação precisa da temperatura, garante a conservação e apresentação impecável dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e empreendimentos de catering que procuram uma estação centralizada para servir refeições quentes. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1, combinada com as prateleiras rebatíveis e a iluminação LED, torna-o versátil para diversas configurações de serviço, desde pequenos-almoços a jantares de gala. Facilite o self-service com este módulo prático e esteticamente agradável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1445x1445x1540 mm
Temperatura	+20 / +90 °C
Capacidade	4x GN 1/1 (altura máxima 150 mm)
Potência	3 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	83 kg
Material	Madeira Wengué e perfis de alumínio
Aquecimento	Banho-maria com sistema de esvaziamento da cuba

Característica	Detalhe
Controlo	Termóstato eletrónico
Proteção	Vidro
Iluminação	Luz LED
Mobilidade	4 rodas pivotantes, 2 com travão

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros GN que este buffet suporta?

Este buffet tem capacidade para quatro tabuleiros gastronorm de tamanho GN 1/1, com uma altura máxima recomendada de 150 mm, oferecendo versatilidade na apresentação dos seus alimentos.

2. É possível regular a temperatura de aquecimento dos alimentos?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato eletrónico que permite ajustar a temperatura, mantendo os alimentos quentes entre +20 °C e +90 °C, conforme as suas necessidades.

3. Os tabuleiros GN estão incluídos na compra do buffet?

Não, os tabuleiros gastronorm não estão incluídos com o buffet central, permitindo que utilize os seus próprios ou adquira os mais adequados para a sua operação.

4. A estrutura do buffet é fácil de movimentar e limpar?

Com quatro rodas pivotantes, das quais duas possuem travão, o buffet pode ser facilmente movimentado e fixado. O design simples e os materiais facilitam a limpeza e manutenção.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este buffet?

Este buffet é ideal para empreendimentos de self-service, refeitórios, hotéis e restaurantes que necessitam de uma solução prática e eficiente para manter e expor alimentos quentes, com um toque de elegância.