

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 Refrigerado Estático 3x GN 1/1, Madeira/Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.094A	Modelo:	ES-GREEN PLUS 3W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-GREEN PLUS 3W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático com capacidade para 3x GN 1/1, ideal para exposição de alimentos frescos em restaurantes e hotelaria. Estrutura em madeira e vidro com iluminação LED.

Descrição Completa

Buffet refrigerado estático — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado estático é a solução ideal para manter os seus alimentos frescos e visivelmente apelativos em qualquer ambiente de self-service. Concebido para integrar perfeitamente com a decoração do seu espaço, apresenta uma elegante estrutura em aço cromado, revestimento em madeira e um topo em vidro com iluminação LED, realçando a apresentação dos produtos e convidando os clientes à escolha. A sua construção robusta sobre rodas facilita a mobilidade e adaptação a diferentes configurações do espaço.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é perfeito para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer outro estabelecimento de hotelaria que necessite de expor alimentos frios de forma higiénica e eficiente. A capacidade para três recipientes GN 1/1, com uma profundidade que garante a ótima preservação dos produtos na camada superior, torna-o indispensável para serviços de pequeno-almoço, almoço ou jantar. Garanta a máxima frescura e apresente os seus pratos com a qualidade que os seus clientes merecem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1169x650x1288 mm
Potência	0.274 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	3x GN 1/1
Profundidade Interna da Cuba	250 mm

Característica	Detalhe
Temperatura	+4 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (cor Wengue, outras cores RAL sob pedido)
Topo	Vidro com iluminação LED
Cubas	Fundo arredondado e quinagens em diagonal, com tubo de descarga e torneira
Painel de Controlo	Digital, posicionado na parte inferior
Containers	Não incluídos

Perguntas Frequentes

De que forma a refrigeração estática beneficia a conservação de alimentos?

A refrigeração estática, sem ventilação forçada, mantém um ambiente húmido ideal, evitando a desidratação dos alimentos e preservando a sua frescura e aspeto por mais tempo, crucial para produtos delicados em buffets.

É fácil movimentar este buffet dentro do espaço de restauração?

Sim, o buffet foi concebido com uma estrutura em aço cromado e rodas, o que permite uma deslocação suave e fácil, facilitando a reorganização do espaço ou a limpeza sem grande esforço.

Qual a capacidade máxima de recipientes GN que este buffet suporta?

Este buffet está apto para acomodar até três recipientes Gastronorm (GN) 1/1, permitindo uma organização flexível dos alimentos a serem expostos. A profundidade da cuba otimiza a conservação de alimentos na zona superior do recipiente.

Posso personalizar a cor do revestimento de madeira para combinar com o meu estabelecimento?

O acabamento padrão é em cor Wengue, mas está disponível a opção de outras cores (RAL) sob pedido. Esta flexibilidade permite que o buffet se integre harmoniosamente no design interior de qualquer hotel ou restaurante.

Como é garantida a higiene e o escoamento da água das cubas?

As cubas possuem um fundo arredondado e quinagens em diagonal, um design que facilita a limpeza e garante um escoamento eficaz da água através do tubo de descarga com torneira, promovendo a máxima higiene.