

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

Buffet Refrigerado Estático 6x GN 1/1, Modelo ES-GREEN PLUS 6W

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.096A	Modelo:	ES-GREEN PLUS 6W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-GREEN PLUS 6W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático de 2144x650x1288 mm, com capacidade para 6x GN 1/1.
Ideal para hotelaria e restauração, temperatura +4/+8 °C, potência 0.274 kW.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado Estático — Principais Vantagens

Este sistema de buffet refrigerado estático (também conhecido como vitrine refrigerada passiva ou self-service frio) é uma solução robusta e elegante, concebida para atender às exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria. A sua conceção com estrutura em aço cromado, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação LED, assegura não só uma apresentação sofisticada dos alimentos, mas também uma durabilidade e funcionalidade superiores para o uso diário intenso.

As cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal foram pensadas para garantir uma higiene impecável e um escoamento eficiente da água através do tubo de descarga com torneira, facilitando a limpeza e manutenção. A otimização para contentores GN com profundidade interna de 250 mm e guia rebaixada em 25 mm do topo, é crucial para a preservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apetitivos por mais tempo.

Equipado com um painel de controlo digital convenientemente posicionado na parte inferior para um acesso discreto e fácil, o buffet opera com gás refrigerante R-290, um dos mais ecológicos e eficientes do mercado, alinhando-se com as mais recentes normas ambientais e otimizando o consumo energético.

Aplicações

Este buffet refrigerado é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou banquetes, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que procuram eficiência e apresentação. Perfeito para manter saladas, sobremesas, entradas frias e outros pratos à temperatura ideal de serviço, garantindo a satisfação do cliente e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	2144x650x1288 mm

Característica	Detalhe
Potência	0.274 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	6x GN 1/1
Profundidade Interna da Cuba	250 mm
Temperatura de Funcionamento	+4 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Cor Padrão	Wengue (outras cores RAL sob pedido)