

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Estático 3x GN1/1 com Iluminação LED

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.030A	Modelo:	ES-LIME PLUS 3W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-LIME PLUS 3W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático 3x GN1/1 com iluminação LED. Design elegante em madeira e vidro, ideal para exposição de alimentos frios em serviço profissional.

Descricao Completa

Buffet refrigerado estático — Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Concebido para a excelência na apresentação de alimentos, este expositor de frio estático é a solução ideal para manter os seus produtos frescos e visíveis. Com um design elegante e funcional, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de serviço, garantindo a conservação ótima dos alimentos e uma experiência visual apelativa para o cliente. A sua estrutura robusta e o revestimento em madeira conferem um toque de sofisticação, adequado para estabelecimentos que valorizam a estética e a qualidade.

Aplicações Profissionais

Este sistema de arrefecimento é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos profissionais, como hotéis, restaurantes, refeitórios e espaços de catering que oferecem serviço de buffet. É ideal para a exposição de iguarias frias, como saladas, frutas, sobremesas ou mesmo marisco fresco sobre uma camada de gelo, mantendo-os à temperatura ideal durante longos períodos. A facilidade de limpeza e a drenagem eficiente tornam-no um aliado indispensável em cozinhas profissionais e áreas de refeição de alta afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1169x650x1288 mm
Potência	0.247 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	3x GN1/1
Profundidade Interna da Cuba	30 mm
Temperatura	+4 / +8 °C

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R-290
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira
Topo	Vidro com iluminação por LED
Cor (de série)	Wengue
Base da Cuba	Estampada (30 mm de profundidade) com cantos arredondados e ralo com torneira
Painel de Controlo	Digital, posicionado na parte inferior

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso expor neste buffet refrigerado?

Pode expor uma vasta gama de alimentos frios, como saladas, frutas, sobremesas e marisco, mantendo-os frescos e apetitivos para os seus clientes.

Qual a autonomia de refrigeração para produtos como camarão?

Este sistema de exposição garante a conservação de camarão com uma camada de gelo de 3 cm durante aproximadamente 3 horas, mesmo em ambientes com temperatura ambiente de 25 °C.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a base estampada da cuba possui cantos arredondados e um ralo com torneira, que facilitam a limpeza e a drenagem da água de condensação, tornando a manutenção higiénica e simples.

Posso personalizar a cor do revestimento para combinar com a minha decoração?

Sim, embora a cor de série seja Wengue, sob consulta, está disponível em castanho claro ou outras cores RAL para se adaptar perfeitamente ao estilo do seu estabelecimento.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção em aço cromado e revestimento em madeira, juntamente com a refrigeração estática eficiente, tornam-no ideal para o uso diário e intensivo em restaurantes e hotéis.