

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Buffet Refrigerado Estático 4x GN 1/1 - Madeira Wengue

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.104A	Modelo:	ES-LIME PLUS 4W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1494 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-LIME PLUS 4W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático elegante com capacidade para 4x GN 1/1. Estrutura em aço cromado, revestimento madeira e topo em vidro com LED.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Buffet de Luxo — Principais Vantagens

Concebido para as necessidades exigentes do setor de restauração profissional, este expositor self-service frio combina funcionalidade superior com um design elegante. A estrutura robusta em aço cromado, complementada por um revestimento em madeira cor Wengue (com opções personalizáveis sob pedido para harmonizar com qualquer decoração), garante durabilidade e um apelo visual distinto. Ideal para hotelaria e eventos, este módulo assegura que os seus pratos se mantêm frescos e apetitosos, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Equipado com uma placa gelada eficiente e iluminação LED integrada, realça a apresentação dos alimentos, tornando-os ainda mais convidativos. A capacidade para quatro tabuleiros GN 1/1 oferece versatilidade no serviço, enquanto a base estampada com cantos arredondados e ralo facilita a limpeza e a drenagem de condensados, promovendo a higiene e a praticidade no dia a dia do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para hotéis, restaurantes, buffets, salas de pequeno-almoço, serviços de catering e qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos frescos a uma temperatura controlada. A qualidade da refrigeração estática permite, por exemplo, a exposição de marisco sobre uma camada de gelo por longos períodos, mantendo a integridade e frescura dos alimentos. A sua mobilidade, graças às rodas incorporadas, permite uma fácil reorganização do espaço, adaptando-se a diferentes configurações de serviço e eventos.

A versatilidade deste módulo de serviço também se estende para além do frio, podendo ser utilizado em diversas áreas da restauração, desde a distribuição de saladas frescas a sobremesas refrigeradas. A facilidade de controlo através do painel digital otimiza a gestão da temperatura, garantindo o cumprimento das normas de segurança alimentar e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensão (LCA)	1494x650x1288 mm
Capacidade GN	4x GN 1/1

Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (Wengue de série; outras cores RAL sob pedido)
Topo	Vidro com iluminação LED
Base	Estampada (30 mm profundidade) com cantos arredondados e ralo
Refrigerante	R-290
Controlo	Painel digital inferior
Temperatura Ambiente Recomendada	25 °C (para exposição de camarão com 3 cm de gelo por 3h)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este buffet mais adequado?

Este buffet é ideal para hotéis, restaurantes, cantinas e serviços de catering que necessitam de um sistema eficaz para manter e exibir alimentos refrigerados.

Qual a capacidade deste buffet em termos de tabuleiros GN?

O equipamento tem capacidade para quatro tabuleiros Gastronorm 1/1, proporcionando uma excelente área de exposição para uma variedade de pratos.

É possível personalizar o acabamento exterior do buffet?

Sim, o revestimento em madeira está disponível na cor Wengue de série, mas é possível solicitar outras cores RAL para combinar com a estética do seu espaço, mediante pedido.

Como é realizada a limpeza e manutenção do buffet?

A base estampada com cantos arredondados e o ralo integrado para drenagem de condensados foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene com o mínimo esforço.

Este buffet é fácil de movimentar e adaptar a diferentes layouts de sala?

Sim, o buffet conta com uma estrutura em aço cromado equipada com rodas, permitindo uma movimentação fácil e uma adaptação flexível a diversas configurações de sala para eventos ou reorganizações do espaço.