

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



Buffet Refrigerado Estático 4x GN1/1, Tampo de Vidro LED

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.104A	Modelo:	ES-LIME PLUS 4W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-LIME PLUS 4W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático com capacidade para 4x GN1/1, ideal para hotelaria e restauração. Design em aço e madeira com tampo de vidro iluminado a LED. Dimensões: 1494x650x1288 mm. Temperatura: +4 / +8 °C.

Descrição Completa

Buffet Refrigerado Estático — Principais Vantagens

Este buffet refrigerado estático, também conhecido como expositor refrigerado ou *chafing dish* frio, é uma solução ideal para a conservação e apresentação de alimentos em ambientes profissionais. Projetado para o setor HORECA, garante a temperatura perfeita para saladas, sobremesas e mariscos, como camarão sobre gelo, mantendo-os frescos e apetitivos durante longos períodos.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com capacidade para 4 recipientes GN1/1, otimizando o espaço e a flexibilidade na disposição dos pratos. A sua estrutura robusta em aço cromado, combinada com um revestimento elegante em madeira e iluminação LED, assegura não só durabilidade, mas também uma apresentação sofisticada que valoriza qualquer buffet ou área de self-service. As rodas incorporadas facilitam a movimentação e adaptação a diferentes layouts de sala.

A funcionalidade encontra a higiene neste equipamento, que possui uma base estampada com cantos arredondados e um ralo com torneira, simplificando a limpeza e a drenagem do líquido de condensação. O painel de controlo digital intuitivo, posicionado de forma discreta, permite um controlo preciso da temperatura, garantindo a máxima segurança alimentar.

Com um design pensado para a eficiência e um consumo energético otimizado, graças ao gás refrigerante R-290, este buffet refrigerado representa um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure excelência na exposição de alimentos, sem comprometer a sustentabilidade operacional.

Aplicações

Este buffet refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais, serviços de catering e eventos. É ideal para a exposição de pratos frios, saladas frescas, queijos, sobremesas e marisco, permitindo que os clientes se sirvam de forma autónoma e higiénica. A sua capacidade de manter produtos como camarão fresco sobre uma camada de gelo até 3 horas (a 25 °C) torna-o indispensável para buffets de marisco ou exposições prolongadas. O seu design versátil adapta-se tanto a áreas de self-service

como a secções de apresentação em restaurantes de alta qualidade, garantindo sempre uma imagem profissional e uma conservação impecável.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1494x650x1288 mm
Potência	0.247 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	4x GN1/1
Profundidade interna da cuba	30 mm
Temperatura	+4 / +8 °C
Gás refrigerante	R-290
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (cor Wengue, outras cores RAL sob pedido)
Tampo	Vidro com iluminação LED
Controlo	Painel digital