

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Ventilado 3x GN1/1 – Estrutura Aço Cromado

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.116A	Modelo:	ES-BLUE PLUS 3W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-BLUE PLUS 3W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com capacidade 3x GN1/1 (1169x760x1288 mm), ideal para hotelaria. Estrutura em aço cromado e revestimento em madeira, com temperatura de +4/+8°C.

Descrição Completa

Buffet Refrigerado Ventilado — Principais Vantagens

Este inovador buffet refrigerado ventilado (também conhecido como expositor frigorífico ou vitrine de frio) foi especificamente desenhado para responder às exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo uma apresentação impecável e a conservação ideal de alimentos e bebidas. Com uma combinação robusta de aço cromado, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação LED, oferece não só durabilidade, mas também um aspeto sofisticado que complementa qualquer ambiente.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo ajustar a profundidade da cuba de 24 mm a 200 mm. Esta característica, aliada à capacidade para três tabuleiros GN1/1, possibilita a exposição eficiente de garrafas, alimentos em recipientes ou tabuleiros Gastronorm, com uma altura máxima de 150 mm. A qualidade da refrigeração ventilada assegura uma temperatura uniforme entre +4 °C e +8 °C, crucial para a segurança alimentar e a frescura dos produtos.

Pensando na higiene e manutenção, o compartimento do evaporador é facilmente inspecionável e o filtro é extraível, facilitando a limpeza completa. O esgoto da água de condensação está convenientemente posicionado sob a cuba, e o painel de controlo digital na parte inferior proporciona uma gestão intuitiva das funcionalidades do equipamento. Utiliza gás refrigerante R-290, um passo em direção a uma operação mais sustentável e amiga do ambiente.

Aplicações

Este buffet refrigerado é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde hotéis e restaurantes que desejam realçar a frescura dos seus pratos em buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, até cafetarias e bares que necessitam de expor de forma apelativa as suas opções de saladas, sobremesas ou bebidas. É uma solução excelente para eventos de catering, permitindo manter os alimentos à temperatura ideal durante períodos prolongados.

A sua adaptabilidade torna-o perfeito para estabelecimentos com exigências variadas de exposição, permitindo a substituição rápida e eficiente de tabuleiros e a adaptação do espaço interno conforme o produto a ser apresentado. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem que é adequado para

uso diário intenso em cozinhas industriais e espaços de self-service de elevado tráfego.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1169 x 760 x 1288 mm
Potência	0.247 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	3x GN1/1
Profundidade Interna da Cuba	24 - 200 mm
Temperatura	+4 / +8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (Cor Wengue de série; Castanho claro ou outras cores RAL sob pedido)
Topo	Vidro com iluminação por LED
Controlo	Painel digital na parte inferior
Higiene	Compartimento do evaporador inspecionável, filtro extraível
Drenagem	Esgoto da água de condensação por debaixo da cuba