

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Ventilado p/ GN1/1, 1494mm, Madeira Wengué

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|----------------|-----------------|
| SKU: | MS0135.392.117A | Modelo: | ES-BLUE PLUS 4W |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | ES-BLUE PLUS 4W |

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado sobre rodas, capacidade para 4x GN1/1. Dimensões 1494x760x1288 mm. Design em madeira wengué, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado Ventilado — Principais Vantagens

O buffet refrigerado ventilado (também conhecido como ilha de frios) é uma solução de excelência para a exposição e conservação de alimentos em ambientes de self-service. Este equipamento garante uma temperatura controlada e homogênea entre +4°C e +8°C, ideal para manter a frescura de saladas, sobremesas e outros pratos frios, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Com um design elegante em madeira wengué e topo em vidro com iluminação LED, este buffet não só é funcional, como também realça a apresentação dos produtos, convidando os clientes à escolha. A sua estrutura sobre rodas facilita o posicionamento e reorganização do espaço conforme as necessidades do serviço, otimizando a eficiência operacional do seu estabelecimento.

A profundidade da cuba é facilmente ajustável, permitindo a utilização de tabuleiros Gastronorm até 150 mm de altura, o que confere grande versatilidade na apresentação de diferentes tipos de alimentos e bebidas. O sistema de refrigeração ventilada assegura um arrefecimento rápido e eficaz, crucial para a manutenção da cadeia de frio em períodos de maior afluência.

Aplicações

Este buffet refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo hotéis, restaurantes, cantinas, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering. É a escolha perfeita para áreas de pequeno-almoço, buffets de almoço ou jantar, coffee breaks e eventos, onde a apresentação impecável e a conservação otimizada dos alimentos são imperativas. A sua mobilidade e flexibilidade tornam-no adequado para espaços que requerem adaptação constante do layout.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|------------------|
| Dimensões (LCA) | 1494x760x1288 mm |
| Potência | 0.494 kW |
| Alimentação Elétrica | 230V/1/50-60 Hz |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------|---|
| Capacidade da Cuba | 4x GN1/1 |
| Profundidade Interna da Cuba | 24 - 200 mm |
| Temperatura | +4°C / +8°C |
| Gás Refrigerante | R-290 |
| Construção | Aço cromado, revestimento em madeira wengué, topo em vidro |
| Características Adicionais | Iluminação LED, filtro de evaporador extraível, drenagem de condensados na base, controlo digital |