

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Ventilado 6x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.118A	Modelo:	ES-BLUE PLUS 6W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	2144 x 760 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-BLUE PLUS 6W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com capacidade para 6x GN1/1 e temperatura +4/+8°C, ideal para self-service em hotelaria.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para o serviço de self-service em estabelecimentos de hotelaria e restauração, permitindo a exposição de alimentos e bebidas de forma otimizada. A sua estrutura robusta em aço cromado, complementada por um apelativo revestimento em madeira e um elegante topo em vidro com iluminação LED, assegura uma apresentação superior dos seus produtos.

A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, mantendo os alimentos frescos e seguros. A versatilidade do compartimento da cuba, com profundidade ajustável, adapta-se a diferentes tipos de recipientes Gastronorm, garrafas e alimentos embalados, maximizando a flexibilidade de utilização.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução eficiente e esteticamente agradável para o serviço de buffet. A mobilidade proporcionada pelas rodas e a facilidade de manutenção, com o filtro do evaporador extraível, tornam este equipamento uma escolha prática para qualquer negócio de restauração que preze pela higiene e operacionalidade.

A adaptabilidade da cuba a contentores GN1/1 de até 150 mm de altura e garrafas diversas, juntamente com o sistema de escoamento de condensados, sublinha a sua funcionalidade para um serviço contínuo e sem interrupções. O controlo digital da temperatura, acessível através de um painel discreto, assegura a conservação ideal dos produtos expostos.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	2144x760x1288 mm
Potência	0.494 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	6x 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, outras cores sob pedido)
Iluminação	LED
Drenagem de Condensados	Posicionada por debaixo da cuba
Painel de Controlo	Digital, posicionado na parte inferior

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade deste buffet refrigerado?

Este buffet refrigerado tem uma capacidade para 6 contentores Gastronorm GN1/1, ideal para servir uma variedade de pratos em ambientes de self-service.

2. É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, a temperatura de refrigeração pode ser facilmente ajustada entre +4 °C e +8 °C através do painel de controlo digital integrado, garantindo a conservação adequada dos alimentos.

3. Quais são as opções de personalização estética do buffet?

O buffet é fornecido de série na cor Wengue, mas está disponível noutras cores RAL e em castanho claro, mediante pedido, para se adaptar perfeitamente ao design do seu espaço.

4. Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, foi concebido para facilitar a higiene, com o compartimento do evaporador de fácil inspeção e um filtro extraível que permite uma limpeza completa e eficiente.

5. Posso utilizar diferentes tipos de tabuleiros na cuba?

Sim, a profundidade da cuba é ajustável de 24 mm a 200 mm, permitindo a colocação de tabuleiros Gastronorm até 150 mm de altura, garrafas e outros contentores para uma exposição versátil.