

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Ventilado 6x GN1/1 – Wengue, 2144mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.118A	Modelo:	ES-BLUE PLUS 6W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-BLUE PLUS 6W

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com capacidade para 6x GN1/1, ideal para hotelaria. Estrutura em aço cromado com acabamento em wengue, topo de vidro iluminado e cuba ajustável. Dimensões: 2144x760x1288 mm. Potência: 0.494 kW. Temperatura: +4 / +8 °C.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado Ventilado — Principais Vantagens

Descubra o nosso buffet refrigerado (também conhecido como sala de buffet ou ilha refrigerada), uma solução de excelência para a apresentação de alimentos em ambientes de hotelaria e restauração. Concebido para manter a frescura dos seus produtos com refrigeração ventilada de 6x GN1/1, este equipamento combina funcionalidade superior com um design elegante e duradouro.

A estrutura em aço cromado sobre rodas, com revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação LED, oferece não só uma estética apelativa, mas também uma mobilidade e visibilidade excepcionais. A profundidade da cuba é ajustável, permitindo a exposição versátil de garrafas e tabuleiros Gastronorm até 150 mm, garantindo flexibilidade máxima na apresentação.

Priorizamos a higiene e a facilidade de manutenção. O compartimento do evaporador é facilmente inspecionável, e o filtro extraível simplifica a limpeza, assegurando um ambiente sempre impecável. Com o esgoto da água de condensação inteligentemente posicionado e um painel de controlo digital de fácil acesso, a gestão diária torna-se mais eficiente e cómoda.

Aplicações

Este buffet refrigerado é ideal para hotéis, restaurantes, cafeterias, e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma apresentação sofisticada e eficiente de pratos frios, saladas, sobremesas ou bebidas. Perfeito para serviços de buffet em eventos, banquetes ou refeitórios empresariais, onde a manutenção da temperatura e a estética de apresentação são cruciais para a experiência do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	2144x760x1288 mm

Característica	Detalhe
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
Cor padrão	Wengue
Cores opcionais	Castanho claro ou outras cores RAL (sob consulta)