

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Ventilada Self-Service 3x GN1/1 DF

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.141	Modelo:	ES-Blue Platinum Plus 3W DF
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-Blue Platinum Plus 3W DF

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada ventilada para self-service, com capacidade 3x GN1/1 e vidros basculantes. Dimensões: 1169x760x1688 mm. Temperatura: +4 / +8 °C.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada Ventilada Self-Service — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição e conservação de alimentos, esta vitrine refrigerada ventilada (ou expositor refrigerado) para self-service integra um design robusto e funcionalidades avançadas. A estrutura em aço cromado sobre rodas, combinada com um revestimento em madeira e iluminação LED, garante uma apresentação sofisticada e um ambiente acolhedor, ideal para elevar a experiência dos seus clientes. A refrigeração ventilada assegura uma temperatura homogênea e eficiente, conservando os produtos frescos e apetitivos.

Equipada com três prateleiras em vidro e um sistema de vidros basculantes na frente, esta vitrine oferece flexibilidade e facilidade de acesso. A profundidade ajustável da cuba, que varia de 24 mm a 200 mm, permite a exposição versátil de garrafas e tabuleiros Gastronorm até 150 mm de altura, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. A atenção ao detalhe estende-se à higiene, com portas em policarbonato perfurado, removíveis para uma limpeza simplificada, e um compartimento do evaporador totalmente inspecionável com filtro extraível.

Aplicações

Esta vitrine é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor Horeca, incluindo restaurantes que oferecem buffets, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou brunch, e áreas de self-service em refeitórios ou cafeterias de grande volume. A sua versatilidade na exposição de produtos, aliada à capacidade de manter a temperatura controlada, torna-a perfeita para sobremesas, saladas, pratos frios, bebidas e outros itens que necessitam de preservação sob refrigeração, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1169x760x1688 mm
Potência	0.34 kW

Característica	Detalhe
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
Características Adicionais	Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira (wengué de série), iluminação LED, 3 prateleiras em vidro, sistema de vidros basculantes (frente), portas batentes (traseira) com painel em policarbonato removível, cuba com profundidade ajustável, painel de controlo digital.