

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



Vitrine Refrigerada Self-Service 3x GN1/1 Vidro Basculante

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.141	Modelo:	ES-Blue Platinum Plus 3W DF
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 760 x 1688 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-Blue Platinum Plus 3W DF

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service com 3 prateleiras GN1/1, refrigeração ventilada e profundidade ajustável. Ideal para exposição de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a experiência de self-service, esta montra refrigerada combina funcionalidade e estética, sendo ideal para a exposição de alimentos em restaurantes, hotéis e buffets. A sua estrutura rolante facilita a mobilidade e o revestimento em madeira confere um toque de elegância, integrando-se harmoniosamente em qualquer ambiente. A iluminação LED vertical garante uma apresentação impecável dos pratos, captando a atenção dos clientes e estimulando o consumo. O design inteligente das portas permite um acesso fácil para abastecimento e limpeza, tornando-a numa solução prática e eficiente para o seu negócio.

Este expositor refrigerado destaca-se pela sua versatilidade na disposição dos produtos, graças à profundidade ajustável da cuba, que acomoda desde garrafas a tabuleiros Gastronorm, mantendo tudo à temperatura ideal. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, crucial para a conservação e segurança alimentar. Além disso, a facilidade de manutenção é um ponto forte, com um evaporador acessível e filtro extraível, contribuindo para uma higiene rigorosa e durabilidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para estabelecimentos de restauração que operam com sistema de self-service, como hotéis, refeitórios, buffets e cafetarias. A capacidade de 3 tabuleiros GN 1/1 é ideal para pequenas e médias operações, permitindo uma oferta variada de pratos frios, saladas, sobremesas e bebidas. A sua adaptabilidade para diferentes alturas de contentores gastronorm torna-a uma solução flexível para diferentes tipos de ementa, desde almoços rápidos a jantares mais elaborados. A robustez e a facilidade de limpeza garantem um desempenho superior no ritmo acelerado das cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LCA):	1169x760x1688 mm
Potência:	0.34 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
Características Adicionais:	Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira (cor wengué de série; outras cores RAL sob pedido), iluminação vertical por LED, vidros basculantes (DF), portas batentes do lado do operador com painel em policarbonato perfurado removível.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm que esta vitrine suporta?

A vitrine foi concebida para acomodar até 3 tabuleiros de tamanho GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm para os contentores de alimentos. Esta capacidade é ideal para buffets de dimensões médias.

É possível personalizar a cor do revestimento de madeira da vitrine?

Sim, o revestimento de madeira vem de série na cor wengué, mas está disponível em castanho claro ou outras cores da tabela RAL sob pedido, permitindo uma total integração com a sua decoração.

Como é que a vitrine garante uma temperatura homogénea para os alimentos expostos?

A refrigeração ventilada, tanto na cuba como ao longo das portas, assegura uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo os alimentos frescos e seguros a uma temperatura constante entre +4°C e +8°C.

A limpeza e manutenção da vitrine são fáceis de realizar diariamente?

Com efeito, o painel em policarbonato perfurado das portas é removível para facilitar a limpeza, e o compartimento do evaporador é facilmente inspecionável, com um filtro extraível para total higiene.

Que tipo de gás refrigerante é utilizado nesta vitrine e quais são os seus benefícios?

Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental. Este tipo de gás contribui para um funcionamento mais sustentável e económico do equipamento.