

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Self-Service 4x GN1/1 – Vidros Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.144	Modelo:	ES-Blue Platinum Plus 4W DS
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1494 x 760 x 1688 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-Blue Platinum Plus 4W DS

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para self-service, capacidade para 4 GN1/1. Refrigeração ventilada, vidros deslizantes e iluminação LED para melhor exposição.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Self-Service — Service — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação e conservação de alimentos em regimes de self-service, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e design. A sua refrigeração ventilada assegura uma temperatura homogénea, crucial para a frescura dos produtos, enquanto a estrutura robusta sobre rodas garante mobilidade e adaptação a diferentes espaços. A iluminação LED vertical realça a qualidade dos alimentos, tornando-a ideal para restaurantes, hotéis e buffets que procuram uma solução prática e atraente para o seu serviço.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como cantinas, refeitórios e áreas de buffet, onde a exposição de pratos frios é essencial. A capacidade para tabuleiros GN1/1 permite uma organização versátil e eficiente, adaptando-se a diversos tipos de alimentos e recipientes. Simplifica a operação diária e melhora a experiência do cliente, facilitando o acesso aos produtos e mantendo-os em condições ideais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1494x760x1688 mm
Potência	0.494 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	4x GN1/1
Profundidade Interna da Cuba	24 – 200 mm
Temperatura	+4 / +8 °C
Refrigeração	Ventilada
Gás Refrigerante	R-290

Característica	Detalhe
Iluminação	LED
Material da Estrutura	Aço cromado, revestimento em madeira
Portas (lado operador)	Batentes (3 portas no modelo 4x GN1/1)
Vidros (lado cliente)	Deslizantes

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Esta vitrine compacta utiliza refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição uniforme do ar frio para manter os seus produtos sempre frescos. O sistema foi concebido para otimizar a conservação.

2. Quais as vantagens da iluminação LED integrada?

A iluminação LED vertical em ambos os lados não só confere uma excelente apresentação aos alimentos expostos, como também é mais eficiente energeticamente e tem uma vida útil prolongada, poupando nos custos de manutenção.

3. É fácil limpar o equipamento?

Sim, o design desta vitrine foi pensado para a higiene, incluindo um painel em policarbonato perfurado removível nas portas do operador e um filtro extraível no compartimento do evaporador para uma limpeza completa e sem esforço.

4. A vitrine pode ser facilmente movimentada?

Com a sua estrutura em aço cromado sobre rodas, esta vitrine oferece uma excelente mobilidade, permitindo reposicionar o equipamento conforme as necessidades do seu espaço comercial ou evento, sem complicações.

5. Que tipo de contentores posso utilizar nesta vitrine?

A cuba da vitrine tem uma profundidade ajustável que permite a utilização de tabuleiros Gastronorm até 150 mm de altura, garantindo flexibilidade para expor uma vasta gama de alimentos e garrafas.