

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



Expositor Buffet Aquecido 3x GN 1/1 Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.119A	Modelo:	ES-RED PLUS 3W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-RED PLUS 3W

Descricao Resumida

Expositor buffet aquecido com capacidade para 3x GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Estrutura em aço e madeira com rodas para fácil mobilidade.

Descricao Completa

Buffet aquecido — Expositor de Buffet — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este equipamento de exposição aquecido é a solução ideal para manter os seus pratos preferidos à temperatura de serviço. A sua estrutura robusta em aço cromado garante durabilidade, enquanto o revestimento em madeira confere-lhe um toque de elegância, perfeito para qualquer ambiente. Graças às suas rodas, o transporte e posicionamento do equipamento tornam-se tarefas simples e eficientes, redefinindo a forma como serve os seus clientes.

O sistema de aquecimento a vapor, através de resistências de longa durabilidade, é complementado por um termóstato que previne o sobreaquecimento, assegurando a segurança e a longevidade do aparelho. A cuba com fundo arredondado e quinagens em diagonal, pensada para uma higiene impecável, facilita o escoamento da água. Com lâmpadas de halogéneo integradas, os alimentos mantêm o seu aspeto apetecível, prontos para serem desfrutados.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de banho-maria é perfeito para buffets de hotelaria, refeitórios empresariais e eventos de catering. Permite a apresentação eficiente e segura de uma variedade de pratos quentes, desde entradas a pratos principais, garantindo que a qualidade e a frescura dos alimentos são mantidas ao longo de todo o serviço. A sua versatilidade adapta-se a diferentes necessidades, otimizando a experiência do cliente e a operacionalidade da sua cozinha profissional.

Com um design pensado na funcionalidade, o aparelho integra um painel de controlo digital de fácil acesso, permitindo um ajuste preciso da temperatura. A capacidade para três containers GN1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm, oferece ampla flexibilidade para a disposição dos alimentos. Um controlo automático de nível de água interrompe o funcionamento em caso de escassez, protegendo o equipamento e assegurando uma operação tranquila.

Características Técnicas

Dimensiones (LCA)	1169x650x1288 mm
Potência	1.9 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz

Capacidade da cuba	3x GN1/1
Profundidade interna da cuba	210 mm
Temperatura	+ 60 / +90 °C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este buffet suporta?

Este buffet aquecido foi concebido para acomodar até três tabuleiros Gastronorm (GN) de tamanho 1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm para otimizar a sua capacidade de serviço.

É fácil de movimentar o buffet para diferentes locais?

Sim, o buffet está equipado com rodas robustas que facilitam bastante o seu transporte e posicionamento em diversos ambientes, sem que seja necessário grande esforço.

Como é feito o controlo da temperatura dos alimentos?

O aparelho possui um termóstato que permite controlar a temperatura entre +60 e +90 °C, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para consumo, evitando sobreaquecimento.

Este equipamento tem algum sistema de segurança contra falta de água?

Sim, o buffet inclui um controlo automático de nível de água que desliga o aparelho em caso de pouca ou nenhuma água na cuba, protegendo as resistências e prevenindo danos.

Os containers Gastronorm já estão incluídos na compra do buffet?

Não, os containers Gastronorm não estão incluídos com o buffet. Devem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.