

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Aquecido Banho-Maria 3x GN1/1, Madeira Wengue

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.119A	Modelo:	ES-RED PLUS 3W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-RED PLUS 3W

Descricao Resumida

Buffet aquecido em banho-maria para self-service, 3x GN1/1. Estrutura em aço cromado, revestimento em madeira wengue. Ideal p/ restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Buffet Aquecido Banho-Maria – Principais Vantagens

Este buffet aquecido (também conhecido como *réchaud* ou expositor térmico) é uma solução profissional e sofisticada para manter os alimentos à temperatura ideal em ambientes de self-service, como restaurantes, hotéis e refeitórios. Com uma estrutura robusta em aço cromado e revestimento elegante em madeira wengué, integra-se perfeitamente em qualquer decoração moderna ou clássica.

A funcionalidade de aquecimento por banho-maria garante que os seus pratos permaneçam quentes, preservando o sabor e a textura. O topo em vidro com lâmpadas de halogéneo não só realça a apresentação dos alimentos, como também contribui para manter a temperatura constante, convidando os clientes à degustação.

Projetado a pensar na máxima higiene, as cubas possuem fundo arredondado e arestas em diagonal, facilitando a limpeza e assegurando um escoamento eficiente da água através do tubo de descarga com torneira. O controlo automático do nível de água e o termóstato externo previnem o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e fiável.

Aplicações

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande fluxo de clientes, como hotéis, buffets, refeitórios empresariais e cozinhas industriais. A sua capacidade para três contentores GN1/1 torna-o perfeito para servir uma variedade de pratos quentes simultaneamente, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

A solução de self-service é especialmente útil para pequeno-almoço em hotéis, almoços e jantares em restaurantes de buffet, e eventos de catering que exigem manter os alimentos quentes por longos períodos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (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
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (cor Wengue, outras cores RAL sob pedido)
Aquecimento	Banho-maria com resistências de longa durabilidade
Controlo de água	Automático do nível de água, enchimento manual
Painel de controlo	Digital, posicionado na parte inferior
Containers GN	Não incluídos, compatível com altura máxima de 200 mm