

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet de Banho-Maria Aquecido 4x GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.392.120A	<b>Modelo:</b>	ES-RED PLUS 4W
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1494 x 650 x 1288 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	ES-RED PLUS 4W

### Descricao Resumida

Buffet de banho-maria aquecido 4x GN1/1, com estrutura em aço cromado e revestimento em madeira, ideal para manter alimentos quentes de forma elegante.

## Descricao Completa

### Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este expositor de banho-maria é a solução ideal para manter os seus pratos quentes e apetitosos, pronto a servir. Concebido para estabelecimentos de restauração, hotelaria e cantinas, a estrutura em aço cromado garante durabilidade, enquanto o revestimento em madeira confere-lhe um toque elegante e sofisticado, adaptando-se a diversos ambientes com as opções de cor Wengue, castanho claro ou outras cores RAL sob pedido. O topo em vidro, com iluminação de halogéneo, realça a apresentação dos alimentos e assegura que se mantêm à temperatura ideal.

As cubas, projetadas com fundo arredondado e quinagens em diagonal, facilitam a limpeza e garantem o escoamento eficiente da água através do tubo de descarga com torneira, promovendo a higiene e a funcionalidade. Equipado para contentores GN com uma profundidade máxima de 200 mm, este equipamento oferece versatilidade para diversas preparações culinárias.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviços de catering, refeitórios empresariais e linhas de self-service, este equipamento otimiza a apresentação e conservação de alimentos quentes. A sua mobilidade, garantida pelas rodas, permite uma fácil reorganização do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer evento ou serviço de refeições.

O controlo automático do nível de água, que interrompe o aparelho em caso de insuficiência, e as resistências de longa durabilidade com termóstato, asseguram um funcionamento seguro e eficiente, minimizando a necessidade de supervisão constante e protegendo o investimento. A facilidade de enchimento manual e descarga de água contribui para a eficiência operacional da sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LCA)	1494x650x1288 mm
Potência	2.6 kW

Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	4x GN1/1
Profundidade interna da cuba	210 mm
Temperatura	+ 60 / +90 °C

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade dos contentores GN que este buffet suporta?**

Este buffet é compatível com contentores GN com uma altura máxima de 200 mm, oferecendo flexibilidade para diversas preparações.

### **Como é feito o controlo de temperatura dos alimentos?**

O aquecimento é a vapor, utilizando resistências de longa durabilidade equipadas com termóstato para prevenir o sobreaquecimento, mantendo a temperatura entre +60 °C e +90 °C.

### **Este equipamento tem alguma funcionalidade de segurança relacionada com a água?**

Sim, ele possui um controlo automático do nível de água que interrompe o funcionamento em caso de falta ou quantidade insuficiente de água, garantindo a sua segurança operacional.

### **É possível personalizar a cor do revestimento do buffet?**

O buffet vem de série na cor Wengue, mas está disponível sob pedido em castanho claro ou outras cores RAL para se adequar à estética do seu espaço.

### **Quais são as vantagens da estrutura em aço cromado e rodas?**

A estrutura em aço cromado garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto as rodas permitem uma mobilidade e flexibilidade excepcionais na organização e limpeza do seu ambiente de trabalho.