

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



Buffet de Banho-Maria para 6 Cubas GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.121A	Modelo:	ES-RED PLUS 6W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	2144 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-RED PLUS 6W

Descricao Resumida

Buffet de banho-maria com capacidade para 6 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Estrutura robusta em aço e acabamento em madeira.

Descricao Completa

Buffet banho-maria — Buffet de Aquecimento – Principais Vantagens

Este expositor aquecido com banho-maria é a solução ideal para manter os seus pratos à temperatura perfeita em serviços de buffet e refeitórios. Concebido com uma robusta estrutura em aço cromado e revestimento em madeira, este móvel combina durabilidade com um design elegante. As lâmpadas de halogéneo integradas garantem que os alimentos permaneçam sempre atraentes e quentes, essenciais para a satisfação do cliente.

As cubas foram desenhadas meticulosamente, apresentando um fundo arredondado e quinagens em diagonal, o que facilita a limpeza e assegura uma higiene impecável. O escoamento eficiente da água é garantido por um tubo de descarga com torneira, otimizando o processo de manutenção diária. Este equipamento permite o uso de contentores Gastronorm (GN) até 200 mm de altura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

O sistema de aquecimento a vapor, com resistências exteriores de longa durabilidade e termóstato, previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e eficiente. O controlo automático do nível de água interrompe o aparelho em caso de falta de água, protegendo o investimento. Completa-se com um painel de controlo digital intuitivo para uma gestão simples e eficaz da temperatura.

Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet com aquecimento é indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma apresentação profissional e um serviço de excelência. É perfeito para manter uma variedade de pratos quentes, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos, garantindo que a qualidade dos alimentos se mantém ao longo do serviço. A mobilidade proporcionada pelas rodas facilita a sua relocalização, tornando-o versátil para diferentes eventos e configurações de sala.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	2144x650x1288 mm
Potência	3.8 kW

Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	6x GN 1/1
Profundidade Interna da Cuba	210 mm
Temperatura	+60 / +90 °C

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de contentores Gastronorm que este buffet consegue acomodar?

Este buffet foi concebido para acomodar até seis contentores Gastronorm de tamanho GN 1/1, com uma altura máxima de 200 mm, oferecendo ampla capacidade para diversos tipos de alimentos.

Como é feito o controlo da temperatura e a prevenção de sobreaquecimento?

A temperatura é controlada por um termóstato e resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba. O sistema possui um controlo automático que previne o sobreaquecimento e interrompe o aparelho em caso de nível insuficiente de água.

Quais são as opções de cores disponíveis para o revestimento em madeira?

De série, o buffet é fornecido na cor Wengue. No entanto, mediante pedido, está disponível em castanho claro ou outras cores personalizadas através da tabela RAL.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, o design das cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal, juntamente com o tubo de descarga com torneira, torna a limpeza e o escoamento da água bastante simples e higiénicos.

Os contentores GN estão incluídos na compra do buffet?

Não, os contentores Gastronorm não estão incluídos com o buffet. Devem ser adquiridos separadamente para complementar a sua utilização.