

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Buffet Aquecido com Ar Quente 4x GN1/1 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.123A	Modelo:	ES-ORANGE PLUS 4W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	ES-ORANGE PLUS 4W

Descricao Resumida

Buffet aquecido elétrico com sistema de ar quente para 4x GN1/1. Ideal para self-service em hotelaria e restauração. Dimensões: 1494x650x1288 mm. Potência: 2.6 kW.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este inovador buffet aquecido (também conhecido como ilha de aquecimento de self-service) foi concebido para o setor HORECA e hotelaria, garantindo que os seus pratos se mantêm na temperatura ideal durante o serviço. A sua robusta estrutura em aço cromado sobre rodas facilita a mobilidade, enquanto o elegante revestimento em madeira e o topo em vidro com lâmpadas de halogéneo proporcionam uma apresentação sofisticada e convidativa.

Equipado com um sistema de aquecimento a ar quente forçado através de resistências de longa durabilidade, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor. O termóstato integrado previne o sobreaquecimento, protegendo os alimentos e prolongando a vida útil do aparelho. A cuba com cantos arredondados foi pensada para uma higiene impecável e uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os mais altos padrões.

A sua capacidade para 4 containers GN1/1, com uma profundidade interna de 210 mm, torna-o versátil para uma vasta gama de alimentos. O painel de controlo digital, discretamente posicionado, permite uma gestão precisa da temperatura para cada tipo de iguaria.

Aplicações

Este buffet aquecido é ideal para restaurantes com serviço de self-service, refeitórios, hotéis, empresas de catering e eventos que exigem a manutenção da temperatura de confeções diversas. Perfeito para manter quentes pratos de carne, peixe, legumes e acompanhamentos, otimizando a eficiência do serviço e a satisfação do cliente.

A sua adaptabilidade a cozinhas industriais e espaços de exposição alimentar torna-o uma solução versátil para estabelecimentos de médio a grande volume de clientes, garantindo que a qualidade dos alimentos é preservada do início ao fim do serviço.

Especificações 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 / + 99 °C
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (Wengue de série; castanho claro ou outras cores RAL sob pedido) e topo em vidro
Aquecimento	Ar quente (ar forçado) com lâmpadas de halogéneo
Higiene	Cuba com cantos arredondados
Controlo	Painel digital
Containers GN	Não incluídos