

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Buffet de Quentes, 4x GN1/1, com Aquecimento por Ar Quente

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.123A	Modelo:	ES-ORANGE PLUS 4W
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1494 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-ORANGE PLUS 4W

Descricao Resumida

Buffet de quentes robusto com aquecimento por ar quente para 4x GN1/1, painel digital e design elegante. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Buffet de Quentes — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi concebido para atender às exigências de qualquer cozinha profissional ou serviço de self-service. Com um sistema de aquecimento por ar forçado, garante que os alimentos permaneçam à temperatura ideal de +60°C a +99°C, preservando a sua qualidade e sabor. A estrutura robusta em aço cromado e o revestimento em madeira conferem-lhe uma estética elegante e duradoura, ideal para buffets hotelaria, refeitórios ou áreas de restauração.

O design inteligente inclui uma cuba de grandes dimensões para quatro contentores GN1/1, permitindo uma apresentação variada e atraente dos pratos. A cuba, com cantos arredondados, facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene alimentar. Rodas para fácil movimentação e lâmpadas de halogéneo para realçar os alimentos complementam a funcionalidade deste equipamento versátil.

Aplicações Profissionais

Perfeito para otimizar o fluxo de serviço em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de manter vários pratos quentes simultaneamente, assegurando uma apresentação impecável, torna-o indispensável para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar. Permite que a sua equipa se concentre na confeção, enquanto os clientes desfrutam de refeições sempre quentes e apetitosas. A versatilidade do expositor permite a utilização em diferentes ambientes, desde eventos a salas de jantar formais.

Características Técnicas

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
Aquecimento	Ar quente (ar forçado)
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Revestimento	Madeira (Wengue de série, outras cores sob pedido)
Topo	Vidro com lâmpadas de halogéneo
Painel de Controlo	Digital
Containers GN Incluídos	Não

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de contentores GN que este buffet pode suportar?

Este buffet aquecido foi desenhado para acomodar até 4 contentores GN1/1, com uma altura máxima de 200 mm. Permite, assim, uma ampla variedade de alimentos a serem servidos simultaneamente.

É fácil movimentar este equipamento dentro do espaço de restauração?

Sim, o buffet conta com uma estrutura em aço cromado montada sobre rodas. Isso facilita bastante a sua movimentação e reposicionamento conforme as necessidades do seu estabelecimento.

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

O controlo da temperatura é gerido através de um painel digital intuitivo, posicionado na parte inferior do equipamento. Além disso, as resistências de aquecimento possuem um termóstato integrado para evitar qualquer risco de sobreaquecimento.

Que tipo de aquecimento utiliza este buffet?

O equipamento incorpora um sistema de aquecimento por ar quente, especificamente ar forçado, garantindo uma distribuição uniforme do calor para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.

Posso personalizar a cor do revestimento para combinar com a decoração do meu espaço?

Sim, de série, o buffet apresenta-se na cor Wengue. Contudo, sob pedido, está disponível em castanho claro ou, para uma personalização completa, em outras cores da tabela RAL para se integrar perfeitamente no ambiente do seu negócio.