

# 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 Vitrocerâmica Aquecida 6x GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0135.392.128A	<b>Modelo:</b>	ES-BROWN PLUS 6W
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2144 x 650 x 1288 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	ES-BROWN PLUS 6W

### Descricao Resumida

Buffet de serviço com placa aquecida em vitrocerâmica e capacidade para 6x GN1/1. Ideal para manter e expor alimentos quentes. Design elegante.

## Descricao Completa

### Buffet aquecido profissional — Buffet de Serviço — Principais Vantagens

Este expositor de comida quente foi cuidadosamente concebido para manter os seus pratos na temperatura ideal, garantindo uma apresentação impecável e segura. Com a sua placa de vidro temperado e resistências de longa durabilidade, assegura um aquecimento uniforme e eficiente, crucial para a satisfação do cliente na hotelaria e restauração. O design elegante, com acabamentos em madeira e estrutura cromada sobre rodas, confere flexibilidade na disposição e um toque sofisticado a qualquer ambiente de serviço.

A facilidade de uso é uma prioridade, integrando um painel de controlo digital para um ajuste preciso da temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e otimizando o consumo energético. A capacidade para seis cubas Gastronorm 1/1 torna-o numa solução versátil para buffets de grande dimensão, permitindo servir uma vasta gama de ofertas culinárias sempre quentes e prontas a consumir. O seu mobiliário autoportante facilita a integração em diversos espaços, como cozinhas profissionais e refeitórios.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitem de uma solução robusta e estética para a apresentação de comida quente. Perfeito para servir o almoço, jantar ou eventos com pratos que exigem uma manutenção constante de temperatura, como guisados, sopas, ou acompanhamentos. A opção de personalização da cor permite que este expositor se integre harmoniosamente na decoração do seu estabelecimento, elevando a experiência gastronómica oferecida.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6x GN 1/1
Superfície de Aquecimento	Placa vitrocerâmica de vidro temperado
Estrutura	Aço cromado sobre rodas

Característica	Detalhe
Revestimento	Madeira (standard Wengue)
Iluminação	Lâmpadas de halogéneo no topo
Controlo de Temperatura	Termóstato com painel digital
Dimensões (LCA)	2144x650x1288 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de espaços se destina este buffet?**

Este buffet é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de manter e expor alimentos quentes de forma eficiente e apelativa, ajustando-se a diversos ambientes com a sua versatilidade.

### **Qual a capacidade máxima de cubas Gastronorm que este expositor suporta?**

Este modelo de buffet com superfície vitrocerâmica foi projetado para acomodar até seis cubas Gastronorm 1/1, proporcionando uma ampla área para a exposição de variados pratos.

### **É possível personalizar a cor do revestimento de madeira?**

Sim, o revestimento em madeira, que de série vem na cor Wengue, pode ser personalizado em castanho claro ou noutras cores RAL sob pedido específico, facilitando a harmonização com a decoração existente.

### **Como é assegurada a manutenção da temperatura dos alimentos?**

O equipamento incorpora resistências posicionadas debaixo da superfície de vidro, equipadas com um termóstato de controlo digital que previne o sobreaquecimento e garante uma temperatura constante e segura para os alimentos.

### **A estrutura possui rodas para facilitar o transporte e a disposição?**

Sim, a sua estrutura robusta em aço cromado está montada sobre rodas, o que permite uma deslocação fácil e flexível do buffet dentro do espaço de serviço, adaptando-se às necessidades dinâmicas dos eventos ou refeitórios.