

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chafing Dish Elétrico GN1/1 com Tampa Basculante Flexível de 9 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1168.750.006	<b>Modelo:</b>	Triturador Detritos Lixo
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Triturador Detritos Lixo

### Descricao Resumida

Chafing dish elétrico GN1/1 com tampa basculante e painel digital. Capacidade de 9 L, dimensões 570x370x320 mm. Ideal para catering e buffets.

## Descrição Completa

### Chafing Dish Elétrico GN1/1 – Elevada Eficiência e Conveniência

Este chafing dish elétrico, também conhecido como banho-maria ou rechaud elétrico, foi desenhado para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço de forma contínua e segura. Com uma generosa capacidade de 9 litros e compatibilidade GN1/1, é a solução perfeita para buffets, eventos de catering, e espaços de restauração que exigem fiabilidade e higiene.

A tampa basculante e articulada permite um acesso fácil e ergonómico ao conteúdo, abrindo até 90° para facilitar o serviço e minimizar a perda de calor. O painel de temperatura digital garante um controlo preciso, enquanto a proteção contra sobreaquecimento oferece tranquilidade e segurança operacional indispensáveis em ambientes profissionais.

Construído com materiais robustos e de fácil limpeza, este equipamento assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de apresentar pratos quentes de forma elegante e funcional. A sua versatilidade permite o serviço de diversos tipos de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais, mantendo a qualidade e temperatura exigidas para uma experiência gastronómica superior. Perfeito para pequenos-almoços, almoços executivos e jantares de gala.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	570x370x320 mm
Potência	0.8 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura</b>	0 - 85 °C
<b>GN Incluído</b>	1/1x65mm em inox
<b>Tipo de Tapa</b>	Basculante (abre até 90°)
<b>Controlo de Temperatura</b>	Painel digital
<b>Segurança</b>	Proteção contra sobreaquecimento