

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida de Bancada GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1158.834.001	Modelo:	VQS
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	590 x 350 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VQS

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional de bancada, capacidade GN 1/1, ideal para manter e expor alimentos como quiches, pizzas e croissants. Eficiente e compacta.

Descricao Completa

vitrine aquecida bancada — Vitrine Quente – Principais Vantagens

Este expositor aquecido é uma solução profissional ideal para manter uma variedade de alimentos quentes e prontos a servir. Concebido para ser colocado sobre bancadas, permite expor de forma apelativa produtos como quiches, pizzas, tartes e croissants, garantindo que se mantêm na temperatura perfeita para consumo.

A sua construção robusta e design funcional tornam-no num equipamento indispensável para estabelecimentos de restauração que procuram otimizar a apresentação dos seus produtos, combinando estética e eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta montra aquecida é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, snack-bares, buffets e restaurantes que necessitam de exibir produtos de confeção quente. O seu uso garante que os alimentos, como salgados ou doces, sejam mantidos à temperatura ideal, realçando o seu aroma e sabor. É uma ferramenta eficaz para promover a venda por impulso e melhorar a experiência do cliente no seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	590x350x285 mm
Dimensões internas (LPA)	540x330x165 mm
Potência	0.65 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	1 GN1/1
Peso	12 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para manter e exibir quentes uma variedade de alimentos, como quiches, pizzas, tartes, croissants e outros produtos de pastelaria e salgados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua conceção foi pensada para facilitar a limpeza diária, com superfícies acessíveis que permitem uma manutenção rápida e higiénica, essencial em qualquer ambiente alimentar profissional.

Qual a capacidade desta vitrine?

Este modelo tem capacidade para um tabuleiro GN 1/1, otimizando o espaço na sua bancada e permitindo uma exposição eficiente de produtos.

Posso ajustar a temperatura de aquecimento?

O equipamento é concebido para manter uma temperatura de aquecimento constante, ideal para a conservação e apresentação de alimentos, garantindo consistência e qualidade.

É um equipamento de baixo consumo energético?

Com uma potência de 0.65 kW, esta vitrine foi desenvolvida para ser eficiente em termos energéticos, ajudando a controlar os custos operacionais no seu estabelecimento, sem comprometer o desempenho.