

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



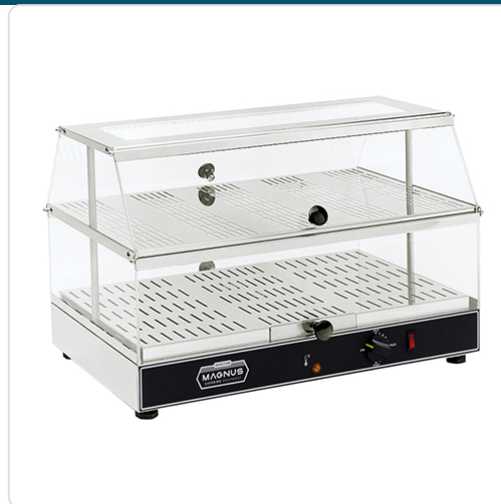
Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida de Bancada 2x GN1/1 para Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	MS1158.834.002	Modelo:	VQD
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	590 x 350 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VQD

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com capacidade para 2 GN1/1, ideal para manter quiches, pizzas e salgados à temperatura perfeita de +20 °C a +90 °C.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine térmica é a solução ideal para manter os seus produtos de pastelaria, pizzas e outros salgados sempre à temperatura perfeita, prontos a servir. Concebida para bancada, otimiza o espaço em estabelecimentos de restauração, oferecendo uma exposição apelativa e eficiente. O controlo preciso da temperatura garante que os alimentos se mantêm quentes e frescos por mais tempo, minimizando o desperdício e maximizando a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este expositor térmico é particularmente adequado para snack-bares, pastelarias, cafés, padarias e áreas de self-service. A sua construção robusta e design funcional permitem a exposição clara dos alimentos, incentivando a compra impulsiva. É um equipamento essencial para qualquer negócio que vise oferecer produtos quentes com qualidade e rapidez, ideal para vitrines de demonstração em serviços de catering e eventos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	590x350x390 mm
Dimensões internas (LPA)	2x (540x330x125) mm
Potência	0.65 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	2 GN1/1
Peso	15 kg
Termostato regulável	+20 °C a +90 °C

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi concebida para manter quentes uma variedade de alimentos, como quiches, pizzas, tartes, croissants e outros produtos de pastelaria e salgados, sendo perfeita para exposição.

Qual a capacidade desta vitrine aquecida? A capacidade desta vitrine é de 2 GN1/1, o que permite acomodar uma quantidade considerável de produtos para exposição em ambientes profissionais, otimizando a apresentação.

É possível controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com um termostato regulável, permitindo ajustar a temperatura entre +20 °C e +90 °C para se adaptar perfeitamente aos diferentes tipos de alimentos, mantendo-os ideais.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento da vitrine? A alimentação elétrica desta unidade é de 230V/1/50 Hz, tornando-a compatível com a maioria das instalações elétricas em estabelecimentos comerciais.

Esta vitrine é fácil de limpar e manter? O design da vitrine facilita a limpeza diária e a manutenção, essencial para garantir a higiene e a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais e serviços de alimentação.