

# Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

## Vitrine Quente Ventilada de Bancada 780mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1158.834.003	<b>Modelo:</b>	VQV 2 BLACK
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	780 x 490 x 480 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	VQV 2 BLACK

### Descricao Resumida

Vitrine quente ventilada de bancada com 780mm de largura, ideal para manter e expor alimentos à temperatura perfeita (+20°C a +90°C) em cafeterias.

## Descricao Completa

Esta vitrine de bancada, um expositor térmico ventilado, é a solução ideal para manter os seus produtos de cafeteria e pastelaria sempre quentes e apetitosos, pronta a servir. Concebida para otimizar a exposição em espaços de balcão, garante que os alimentos se mantêm à temperatura perfeita, realçando a sua frescura e aspeto visual.

### Vitrine quente ventilada — Expositor Térmico — Principais Vantagens

Integrar este display quente no seu estabelecimento comercial proporciona uma apresentação de alimentos atrativa e funcional. A sua regulação precisa de temperatura, entre +20°C e +90°C, assegurada por um termóstato eletrónico, permite adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada produto. Facilita a visibilidade e o acesso, incentivando a compra impulsiva por parte dos clientes.

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafeterias, padarias e snack-bares, esta montra aquecida de bancada é um ativo valioso. Permite a exposição organizada de sanduíches, salgados, bolos e outros itens que requerem conservação a quente, ao mesmo tempo que liberta espaço precioso na bancada de trabalho para outras operações culinárias. A sua construção robusta garante durabilidade e fácil manutenção em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	780x490x480 mm
<b>Dimensões internas (LPA)</b>	750x460x360 mm
<b>Potência</b>	1.2 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Grelhas</b>	2x (670x433) mm
<b>Pares de guias</b>	3

<b>Peso</b>	30 kg
<b>Regulação de Temperatura</b>	+20°C a +90°C

## Perguntas Frequentes

---

### **Como é que a vitrine mantém os alimentos quentes de forma contínua?**

A vitrine incorpora um sistema de ventilação e um termóstato eletrónico, que trabalham em conjunto para circular o ar aquecido de forma uniforme, garantindo uma temperatura constante e ideal para a conservação dos alimentos.

### **É fácil limpar esta vitrine de exposição?**

Sim, a vitrine foi concebida com materiais que facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o manuseamento de alimentos e a manutenção de uma apresentação impecável.

### **Quais tipos de produtos posso expor nesta vitrine?**

Pode expor uma vasta gama de produtos que precisam de ser mantidos quentes, como salgados, pastelaria diversa, sanduíches e outros artigos de take-away, ideais para cafetarias e serviços de catering.

### **A vitrine requer alguma instalação especial?**

Não, este equipamento é uma unidade de bancada plug-and-play, o que significa que apenas necessita de uma tomada elétrica padrão (230V) para começar a funcionar. É fácil de posicionar em qualquer balcão ou mesa de trabalho.

### **Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?**

Sim, o termóstato eletrónico permite uma regulação de temperatura precisa entre +20°C e +90°C, dando-lhe a flexibilidade de adaptar o ambiente da vitrine às necessidades específicas de cada produto e otimizar a sua conservação.