

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida de Bancada Ventilada, 3 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	MS1158.834.004	Modelo:	VQV 3 BLACK
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	780 x 490 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VQV 3 BLACK

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada com 3 prateleiras e ventilação, perfeita para manter e exibir rissóis, quiches e outros salgados e pastelaria quente.

Descricao Completa

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Esta vitrine display, com o seu sistema de ventilação quente, assegura que os seus produtos se mantêm sempre frescos, estaladiços e prontos a consumir. É a solução perfeita para uma exposição atrativa e higiénica de uma vasta gama de iguarias, desde rissóis a quiches, empadas e croissants, mantendo a temperatura ideal.

Com um design funcional e três níveis de prateleiras, este expositor de bancada otimiza o espaço e permite uma organização eficiente dos alimentos, incentivando a compra por impulso dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Projetada para responder às exigências da restauração e hotelaria, esta vitrine quente é indispensável em pastelarias, padarias, cafés e snack-bares. O design de bancada permite a sua integração fácil em qualquer linha de self-service ou como ponto de destaque junto à caixa.

É um equipamento versátil que melhora a experiência do cliente, apresentando os alimentos de forma convidativa e assegurando a sua frescura e temperatura.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	780x490x640 mm
Dimensões internas (LPA)	750x460x530 mm
Potência	1.8 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Grelhas	3x (670x433) mm
Pares de guias	5

Característica	Valor
Peso	35 kg

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos é esta vitrine quente ventilada mais indicada?

É ideal para manter e exibir produtos de pastelaria e salgados quentes, como rissóis, empadas, quiches, pizzas, croissants e outros itens que requerem manutenção de temperatura e humidade controlada.

2. Qual é a principal vantagem de uma vitrine ventilada em relação a uma estática?

A ventilação assegura uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e frios, o que contribui para uma melhor conservação da qualidade e frescura dos alimentos por mais tempo.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design foi concebido a pensar na facilidade de limpeza, com superfícies acessíveis que permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

4. Esta vitrine pode ser utilizada em qualquer tipo de estabelecimento comercial?

Com certeza. Graças ao seu design compacto de bancada e funcionalidade, é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, padarias, cantinas e outros estabelecimentos que necessitem de expor alimentos quentes.

5. Existem opções de personalização ou tamanhos diferentes disponíveis?

Este modelo específico possui as dimensões indicadas. Para outras opções ou modelos, recomenda-se consultar o nosso catálogo ou contactar a equipa de vendas para encontrar a solução mais adequada às suas necessidades.