

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: 22/07/2026

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

Vitrine Panorâmica Quente de Bancada 2x GN 1/1 - Preta

Informacoes do Produto

SKU:	MS1158.834.006	Modelo:	VPQB 800 BLACK
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	92 kg	Dimensões:	785 x 675 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VPQB 800 BLACK
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	2

Descricao Resumida

Vitrine panorâmica quente de bancada com capacidade para 2x GN 1/1, que mantém os alimentos entre +20°C e +90°C. Ideal para expor.

Descricao Completa

Vitrine Quente – Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para manter os seus alimentos perfeitamente aquecidos e visíveis, destacando-se pela sua funcionalidade e aspeto elegante em qualquer estabelecimento de restauração. Com um sistema de calor ventilado, assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +20°C e +90°C, ideal para a conservação de diversos pratos e iguarias. Permite apresentar os seus produtos de forma apelativa, otimizando o espaço na sua bancada.

Aplicações Profissionais

Uma solução essencial para estabelecimentos como pastelarias, cafés, snack-bares e hotéis, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. É igualmente adequada para buffets e áreas de self-service, onde a praticidade e a eficiência na exposição de iguarias quentes contribuem para uma experiência positiva do cliente. A sua estrutura e design robustos garantem durabilidade e adaptabilidade a ambientes comerciais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	785x675x720 mm
Dimensões internas (LPA)	665x620x410 mm
Temperatura	+20 / +90 °C
Capacidade por nível	2x GN 1/1
Potência	3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz

Dimensão da prateleira	2x (645x490x4) mm
Peso	92 kg

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +20°C e +90°C, assegurando que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço para a satisfação dos seus clientes.

Quantas prateleiras possui e qual o seu tamanho?

O equipamento inclui duas prateleiras, cada uma com dimensões de 645x490x4 mm, o que oferece uma ampla superfície para exposição e otimização do espaço disponível para os seus produtos.

É fácil de instalar e de usar?

Sim, a vitrine é concebida para ser de fácil instalação e operação, permitindo que a sua equipa a configure rapidamente e comece a utilizá-la sem complicações, maximizando a eficiência no seu dia a dia.

Este equipamento é adequado para aquecer alimentos prontos a servir?

Sim, o sistema de aquecimento ventilado é perfeito para manter alimentos pré-confecionados quentes por longos períodos, ideal para buffets, pastelarias e take-aways que necessitam de servir rapidamente.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine suporta por nível?

Cada nível da vitrine foi desenhado para acomodar 2 tabuleiros GN 1/1, proporcionando uma excelente capacidade de exposição e serviço para uma variedade de alimentos quentes.