

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Quente Ventilada de Bancada 780mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VQV 2 BLACK
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

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 cafetarias.

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 termostato 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, cafetarias, 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

Dimensões (LPA)	780x490x480 mm
Dimensões internas (LPA)	750x460x360 mm
Potência	1.2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Grelhas	2x (670×433) mm
Pares de guias	3

Peso	30 kg
Regulação de Temperatura	+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.