

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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.

## Buffet de Encastrar com Placa Vitrocerâmica 2x GN1/1

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0135.462.001 | Modelo:    | N/D                |
| Marca: | N/D            | EAN:       | N/D                |
|        |                | Dimensões: | 790 x 610 x 147 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Temperatura           | Quente |
| N° de Tabuleiros / GN | 2      |

### Descricao Resumida

Buffet de encastrar com placa vitrocerâmica 2x GN1/1, ideal para manter alimentos quentes e apresentá-los de forma elegante.

## Descricao Completa

### Buffet Encastrável — Principais Vantagens

Este inovador sistema de aquecimento é concebido para otimizar a sua área de serviço, permitindo-lhe apresentar e manter os alimentos à temperatura ideal. A placa vitrocerâmica proporciona uma superfície lisa e uniforme, garantindo uma distribuição de calor consistente e eficiente, o que é crucial para a qualidade dos seus pratos e para a satisfação dos seus clientes.

Com resistências de silicone estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, este equipamento oferece uma poupança de energia notável, ao mesmo tempo que mantém uma temperatura regular. É a solução perfeita para buffets, pequenos-almoços e eventos que exigem um controlo preciso da temperatura e um design elegante e discreto.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de apresentação de alimentos eficiente e com um acabamento de alta qualidade. A sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma contínua e homogénea torna-o indispensável para buffets self-service, linhas de aquecimento em refeitórios ou para a exposição de tapas e petiscos quentes. Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional que preze pela funcionalidade e estética.

### Características Técnicas

|                            |                                                    |
|----------------------------|----------------------------------------------------|
| Placa                      | Vitrocerâmica lisa                                 |
| Aquecimento                | Sistema vitrocerâmico com resistências de silicone |
| Temperatura de trabalho    | +30 °C a +100 °C                                   |
| Ajuste de temperatura      | Termóstato                                         |
| Capacidade                 | 2x GN1/1                                           |
| Dimensões exteriores (LPA) | 790x610x147 mm                                     |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura que este equipamento suporta?**

Suporta uma vasta gama de temperaturas, de +30 °C a +100 °C, permitindo uma flexibilidade excecional para diversos tipos de alimentos e requisitos de serviço.

### **É possível controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o sistema de aquecimento possui um termóstato integrado que permite ajustar a temperatura com precisão, garantindo que os alimentos são mantidos na condição ideal para consumo.

### **A placa vitrocerâmica contribui para a poupança de energia?**

Absolutamente. As resistências de silicone posicionadas inteligentemente por baixo da superfície de vidro promovem uma distribuição uniforme do calor, resultando numa significativa poupança de energia durante a utilização.

### **Este buffet é adequado para que tipo de recipientes?**

É compatível com recipientes Gastronorm 2x GN1/1, tornando-o versátil para a maioria das necessidades de serviço de alimentos em estabelecimentos profissionais.

### **Como se integra este equipamento no design da cozinha?**

Sendo um buffet de encastrar, oferece uma integração elegante e discreta em qualquer bancada ou área de serviço, otimizando o espaço e contribuindo para um ambiente sofisticado.