

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



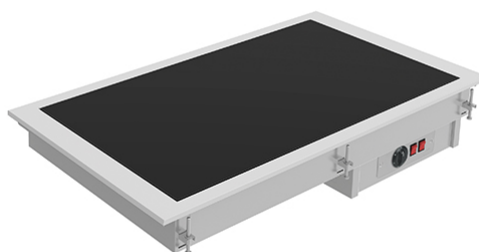
Hotelequip.pt

Buffet Encastrar Placa Vitrocerâmica 4x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.462.003	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1440 x 610 x 147 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Nº de Tabuleiros / GN	4
Cor	Preto

Descricao Resumida

Buffet de encastrar com placa vitrocerâmica para manter alimentos quentes. Capacidade para 4x GN1/1, temperatura ajustável de +30 °C a +100 °C.

Descricao Completa

Buffet de encastrar — Placa de Aquecimento Vitrocerâmica – Principais Vantagens

Este sistema de aquecimento é concebido para manter os seus pratos quentes a uma temperatura ideal, destacando-se pela sua eficiência e design. A superfície de vitrocerâmica lisa permite uma apresentação elegante dos alimentos, enquanto o sistema de resistências de silicone assegura uma distribuição de calor uniforme, minimizando o consumo energético. É uma solução robusta e fiável para qualquer ambiente de restauração, contribuindo para uma experiência gastronómica de excelência.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de serviço é ideal para buffets de hotéis, refeitórios, cafetarias e eventos de catering. A capacidade para acomodar 4 cubas GN1/1 permite uma grande versatilidade na apresentação de diversos pratos, desde guisados a acompanhamentos. A regulação precisa da temperatura fá-lo perfeito para manter a qualidade dos alimentos quentes durante períodos prolongados, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Buffet de Encastrar com Placa de Aquecimento
Superfície	Placa Vitrocerâmica Lisa
Capacidade	4x GN1/1
Cor	Preto
Sistema de Aquecimento	Resistências de Silicone sob a Superfície
Temperatura de Trabalho	+30 °C a +100 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato Ajustável
Dimensões Exteriores (LPA)	1440x610x147 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de cubas Gastronorm que este buffet suporta?

Este buffet foi concebido para acomodar até 4 cubas Gastronorm de tamanho GN1/1, ou combinações equivalentes de tamanhos menores, oferecendo flexibilidade para diversas necessidades de serviço.

É possível controlar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o buffet integra um termóstato ajustável, permitindo definir a temperatura entre +30 °C e +100 °C, garantindo que cada prato seja servido na sua condição ideal.

Este equipamento é adequado para utilização em eventos de catering ou apenas em instalações fixas?

Sendo um modelo de encastrar, é ideal para instalações fixas em buffets e linhas de serviço, embora a sua eficiência o torne uma excelente opção para qualquer ambiente que requeira manutenção de alimentos quentes.

A placa vitrocerâmica é resistente e fácil de limpar?

Sim, a superfície vitrocerâmica é conhecida pela sua durabilidade e resistência a riscos. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza, assegurando a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do sistema de aquecimento por resistências de silicone?

O sistema de resistências de silicone posicionado sob a superfície vitrocerâmica garante uma distribuição de calor extremamente regular em toda a área, resultando em conservação eficaz dos alimentos e significativa poupança de energia.