

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

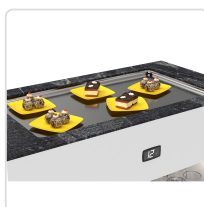


Buffet Self-Service Refrigerado com Rodas 1300x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF15A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	85 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Largura (mm)	1000–1500 mm
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet self-service refrigerado de 1300x700mm com iluminação LED e termóstato digital, ideal para manter alimentos frescos e bem expostos. Equipado com rodas para fácil mobilidade e um design elegante de efeito pedra.

Descricao Completa

Buffet self-service refrigerado — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor de self-service foi concebido para manter os seus produtos frescos e apetitosos, ideal para qualquer ambiente de restauração profissional. Com a sua placa fria e termóstato digital, garante um controlo preciso da temperatura, assegurando a conservação ideal dos alimentos. A sua prateleira interior iluminada e a iluminação LED realçam a apresentação dos pratos, tornando-os mais convidativos para os seus clientes. Além disso, a sua mobilidade, garantida pelas rodas incorporadas, facilita a reconfiguração do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

O móvel de refrigeração é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma exibição versátil de alimentos. É particularmente útil em buffets, pequenos-almoços e eventos com serviço de self-service, onde a apresentação e a manutenção da temperatura são cruciais. A sua construção robusta e o design elegante, com efeito de pedra laminada, integram-se harmoniosamente em qualquer decoração, elevando o nível de sofisticação do seu espaço e otimizando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1300x700mm
Temperatura	+4°C a +8°C

Característica	Detalhe
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	85KG
Prateleiras	1
Classe Climática	3
Tipo de Arrefecimento	Estático
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Temperado
Termóstato	Brilho elevado em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura ideal de funcionamento deste buffet refrigerado?

O buffet self-service opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para manter alimentos frescos e seguros para consumo durante todo o serviço. Este intervalo assegura a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

2. Este equipamento é fácil de mover e rearranjar no meu espaço?

Sim, o buffet vem equipado com rodas robustas, que permitem uma mobilidade excecional, facilitando o seu posicionamento e rearranjo conforme as necessidades do seu evento ou layout do estabelecimento. Pode ser facilmente deslocado para limpeza ou para alterar a disposição do buffet.

3. Quais são as vantagens da iluminação LED integrada?

A iluminação LED e a prateleira interior iluminada não só melhoram a visibilidade dos alimentos expostos, tornando-os mais convidativos e atraentes para os clientes, como também contribuem para a eficiência energética do equipamento e aumentam a durabilidade devido à baixa emissão de calor.

4. Onde posso utilizar este buffet refrigerado?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes self-service, hotéis com

serviço de buffet, cantinas empresariais, ou qualquer espaço onde seja necessário expor e manter alimentos frios. A sua versatilidade permite que se adapte a diferentes tipos de cozinha e eventos.

5. Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

Este buffet utiliza o gás refrigerante R600a, que é uma alternativa ecológica aos HFCs, com um baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP). A utilização deste refrigerante demonstra um compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental.