

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

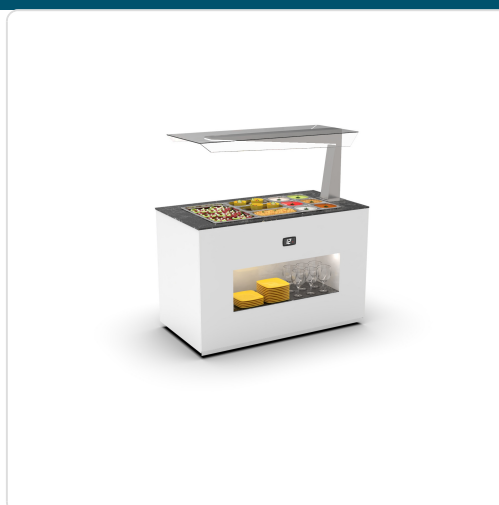


Buffet Refrigerado Self-Service com Iluminação LED 3xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	85 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Nº de Tabuleiros / GN	3
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Expositor buffet refrigerado self-service com capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, iluminação LED e rodas para máxima mobilidade. Ideal para serviços de restauração.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para estabelecimentos de restauração como hotéis, refeitórios e buffets, que necessitam de manter alimentos frescos e apetitosos. Equipado com iluminação LED e prateleiras interiores iluminadas, garante uma apresentação imbatível dos seus produtos, atraindo os clientes e impulsionando as vendas. A sua estrutura robusta e o design elegante, com acabamento em efeito pedra laminada de alta pressão, conferem-lhe um aspeto sofisticado e duradouro, perfeitamente adaptado a ambientes profissionais exigentes. A mobilidade facilitada pelas rodas torna-o versátil e prático para qualquer tipo de evento ou configuração de espaço.

Aplicações Profissionais

Concebido para um elevado desempenho, este balcão refrigerado é perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma forma eficaz de servir refeições em formato self-service. A capacidade para três tabuleiros GN1/1 de 65mm permite uma gestão eficiente de uma vasta gama de pratos frios, desde saladas a sobremesas. A temperatura controlada digitalmente assegura a conservação adequada dos alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar e preservando a qualidade. A sua versatilidade permite que seja utilizado em almoços buffet, brunches, ou como uma estação de exposição de produtos frescos em qualquer evento.

Características Técnicas

Dimensões	1300x700mm
Capacidade	3xGN1/1x65mm

Temperatura	+4°C a +8°C
Temperatura Máxima	+4/+8°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	85KG
Peso (embalado)	80 kg
Gás (peso)	R600A 39G
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classificação Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de alimentos que este buffet consegue armazenar?

Este buffet refrigerado foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros Gastronorm GN1/1 com 65mm de profundidade, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos frios aos seus clientes num formato 'self-service'.

É fácil de transportar e posicionar dentro do meu espaço?

Sim, o equipamento está equipado com rodas robustas que facilitam a sua movimentação e reposicionamento, tornando-o extremamente flexível para as diferentes necessidades do seu evento ou serviço de restauração.

Como é feita a regulação da temperatura e a manutenção da refrigeração?

A temperatura pode ser facilmente ajustada através de um termostato digital, que mantém o intervalo entre +4°C e +8°C, crucial para a conservação ideal dos alimentos. O sistema de refrigeração estática compacto e o gás refrigerante R600a garantem uma eficiência energética e um arrefecimento uniforme.

Este buffet é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, cafetarias, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering que necessite de apresentar e manter pratos frios em condições ideais de forma prática e apelativa.

Quais são as vantagens da iluminação LED e do acabamento em efeito pedra laminada?

A iluminação LED realça a visibilidade e o apelo visual dos alimentos expostos, enquanto o acabamento em efeito pedra laminada de alta pressão oferece uma estética moderna e profissional, além de ser robusto e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento.