

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

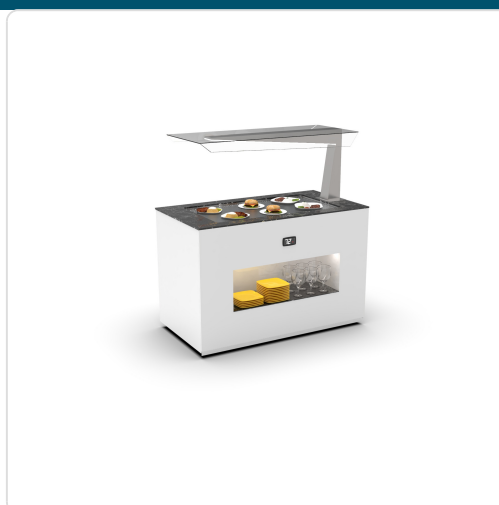


Buffet Self-Service Aquecido com Iluminação LED

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUSA	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	1300 x 700 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Quente

Instalação

De Chão

Material

Inox

Descricao Resumida

Buffet aquecido self-service com iluminação LED e termóstato digital. Estrutura em aço inoxidável e efeito pedra. Ideal para serviço de catering.

Descricao Completa

Eleve a sua oferta de restauração com o nosso expositor de serviço assistido aquecido, concebido para manter os seus pratos preferidos à temperatura ideal e com a melhor apresentação. Este equipamento robusto e elegante é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram eficiência e sofisticação na linha de buffet. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, enquanto o design com efeito pedra laminada de alta pressão adiciona um toque de distinção ao ambiente do seu estabelecimento.

Perfeito para o seu negócio de restauração, este balcão de quentes integra-se harmoniosamente em qualquer linha de self-service, garantindo que os seus clientes desfrutem de refeições sempre quentes e apetitosas. A mobilidade proporcionada pelas rodas facilita o posicionamento e a reorganização do espaço conforme as necessidades, otimizando a funcionalidade da sua cozinha profissional. Com iluminação LED integrada, cada iguaria é realçada, convidando à experiência gastronómica.

Buffet self-service aquecido — Expositor de Quentes — Principais Vantagens

- **Conservação Ótima:** Mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, assegurando a qualidade e o sabor.
- **Design Atraente:** O acabamento com efeito pedra laminada e iluminação LED valoriza a apresentação dos pratos.
- **Mobilidade e Flexibilidade:** Rodas robustas permitem um fácil transporte e adaptação do buffet ao espaço disponível.
- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável para uma longa vida útil e fácil manutenção.
- **Controlo Preciso:** Termostato digital para regulação exata da temperatura, até +60°C.

Aplicações Profissionais

Este balcão aquecido é indispensável em uma variedade de contextos comerciais. É a escolha ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais, refeitórios escolares e serviços de catering que exigem consistência na temperatura dos alimentos. A sua versatilidade permite o uso em eventos, conferências e qualquer local onde seja necessário servir um grande número de pessoas com alimentos quentes, mantendo a higiene e a apresentação impecáveis. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a fiabilidade que este equipamento oferece no dia a dia da cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Banho-maria aquecido	Sim
Iluminação	LED
Termostato	Digital (B4U Touch B4U)
Material da estrutura	Aço inoxidável
Acabamento	Efeito pedra laminada de alta pressão
Tampa de proteção	Aço inoxidável
Prateleira interior	Iluminada
Mobilidade	Com rodas
Dimensões (CxLxA)	1300x700x900mm
Faixa de Temperatura	Até +60°C
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	1.220W
Peso	75KG
Número de prateleiras	1
Instalação	PLUG-IN

Perguntas Frequentes

- Como se assegura a manutenção da temperatura nos alimentos?**
O buffet utiliza um sistema de banho-maria aquecido e um termostato digital de alta precisão que

mantém os alimentos à temperatura constante, garantindo que estejam sempre prontos para consumo.

- **É fácil mover o buffet para diferentes localizações na sala?**

Sim, o design inclui rodas robustas, o que facilita imenso a deslocação e a adaptação do equipamento a diferentes layouts de sala ou necessidades de serviço.

- **Que tipo de estabelecimentos beneficiariam mais com este expositor de self-service?**

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, cantinas, refeitórios e qualquer serviço de catering que necessite de apresentar alimentos quentes de forma eficiente e apelativa.

- **A limpeza do equipamento é complicada devido aos materiais utilizados?**

Pelo contrário, a estrutura em aço inoxidável e a tampa de proteção do mesmo material simplificam a limpeza e a manutenção da higiene, essenciais em qualquer ambiente profissional.

- **Posso controlar a temperatura de forma precisa?**

Absolutamente. O termóstato digital permite um controlo rigoroso e ajustável da temperatura até um máximo de 60°C, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos.