

# 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

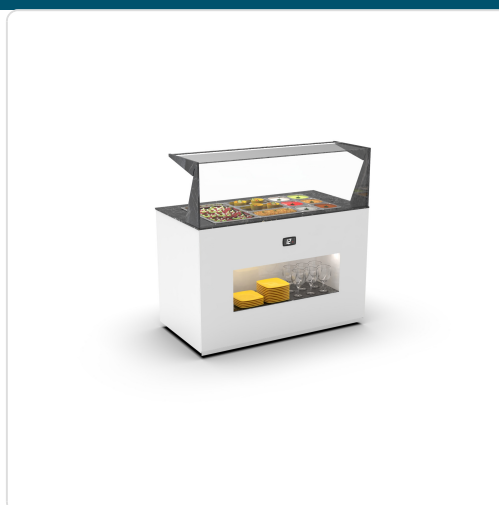


## Buffet Self-Service Refrigerado com Iluminação 3xGN1/1

### Informacoes do Produto

|        |          |            |                      |
|--------|----------|------------|----------------------|
| SKU:   | SLBUF65E | Modelo:    | N/D                  |
| Marca: | N/D      | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 90 kg    | Dimensões: | 1300 x 700 x 1300 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Temperatura

Frio

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Instalação            | De Chão  |
| Nº de Tabuleiros / GN | 3        |
| Potência              | Até 3 kW |

## Descricao Resumida

Buffet self-service refrigerado 3xGN1/1 com iluminação LED. Ideal para exposição de alimentos frescos em restaurantes e hotelaria, com temperatura de +4°C a +8°C.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este equipamento self-service foi concebido para o sector da restauração, permitindo a exposição eficaz e a manutenção de alimentos frios a uma temperatura segura. Ideal para pequenos-almoços, almoços ou jantares em hotéis e restaurantes, a sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higiene. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A mobilidade proporcionada pelas rodas facilita o posicionamento e a recolocação, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de serviço.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet refrigerado é uma solução inestimável para estabelecimentos de hotelaria e restauração, incluindo hotéis, refeitórios, cafetarias e serviços de catering. A sua capacidade para acomodar três tabuleiros GN 1/1, com profundidade de 65mm, oferece flexibilidade para servir uma variedade de pratos frescos, desde saladas a sobremesas refrigeradas. É uma peça central para qualquer área de buffet, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para consumo, reduzindo o desperdício e assegurando a segurança alimentar.

### Características Técnicas

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Dimensões (CxLxA) | 1300x700x1300 mm |
| Temperatura       | +4 °C a +8 °C    |
| Voltagem          | 230V – 50Hz      |

|                                |                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Gás Refrigerante</b>        | R600a                                   |
| <b>Potência Frigorífica</b>    | 180W                                    |
| <b>Potência</b>                | 90W                                     |
| <b>Peso</b>                    | 90 kg                                   |
| <b>Refrigerante</b>            | R600A 39G                               |
| <b>Compressor</b>              | HXD55MA                                 |
| <b>Prateleiras</b>             | 1                                       |
| <b>Classe Climática</b>        | CLASSE 3                                |
| <b>Tipo de Produto</b>         | REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA                   |
| <b>Sistema de Refrigeração</b> | COMPACTO                                |
| <b>Evaporador</b>              | ESTÁTICO                                |
| <b>Instalação</b>              | PLUG-IN                                 |
| <b>Tipo de Vidro</b>           | TEMPERADO                               |
| <b>Termóstato</b>              | F20, alta luminosidade em branco ártico |

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade dos tabuleiros Gastronorm?

Este equipamento foi projetado para acomodar três tabuleiros GN 1/1, com uma profundidade máxima de 65mm, ideal para servir diversas opções de alimentos frios simultaneamente.

### Qual a faixa de temperatura para a refrigeração?

A temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado varia entre +4 °C e +8 °C, assegurando a conservação adequada dos alimentos e a sua frescura durante o período de serviço.

### Este equipamento é fácil de mover?

Sim, o buffet está equipado com rodas robustas, o que facilita enormemente a sua movimentação para limpeza, rearranjo do espaço ou armazenamento, otimizando a flexibilidade do seu negócio.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável e a tampa de fácil acesso simplificam as tarefas de limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

**A iluminação LED é personalizável?**

A iluminação LED integrada foi concebida para valorizar a apresentação dos alimentos. Embora não seja personalizável em termos de cor, a sua luz brilhante contribui para um ambiente apelativo no seu buffet.