

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



Hotelequip.pt

Buffet de Self-Service Neutro com Rodas 1300mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Neutro
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet de self-service neutro com iluminação LED e design em pedra laminada, ideal para exposição de alimentos em restauração de 1300mm.

Descricao Completa

Buffet Neutro — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração modernos, este balcão de self-service oferece uma solução versátil para a apresentação de alimentos à temperatura ambiente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o design sofisticado com efeito de pedra laminada de alta pressão conferem-lhe durabilidade e uma estética apelativa, ideal para ambientes de self-service ou buffets de hotelaria.

A iluminação LED integrada na prateleira interior e na tampa de proteção em aço inox realça os produtos expostos, tornando-os mais convidativos para os clientes. Equipado com rodas para fácil mobilidade, permite uma reconfiguração rápida e eficiente do espaço de serviço, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é a escolha ideal para cozinhas profissionais, salas de buffet em hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram uma plataforma de exposição flexível e elegante. Permite servir uma vasta gama de pratos frios, saladas, pães, sobremesas ou outros produtos que não necessitem de controlo de temperatura, mantendo-os acessíveis e visíveis para os comensais.

A facilidade de limpeza e a resistência dos materiais garantem uma operação higiénica e de baixa manutenção, contribuindo para a eficiência diária da sua equipa e para a satisfação dos seus clientes. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e apresentação no serviço de refeições.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1300x700x1300 mm
Voltagem	230V- 50/60Hz
Temperatura Máxima	Neutra
Potência	20W
Peso	75 kg

Tipo de Produto	Neutro
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Prateleiras	1

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este buffet é mais adequado?

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de uma solução elegante e prática para a exposição de alimentos à temperatura ambiente, como saladas, pães e sobremesas.

Qual a vantagem do efeito de pedra laminada de alta pressão?

O efeito de pedra laminada de alta pressão não só confere um acabamento estético superior e moderno ao buffet, como também aumenta a sua resistência a riscos e facilita a limpeza.

A iluminação LED consome muita energia?

Não, a iluminação LED é de baixo consumo (20W), proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos com eficiência energética, contribuindo para reduzir os custos operacionais.

Este buffet é fácil de movimentar no espaço de serviço?

Sim, o buffet está equipado com rodas, o que permite uma mobilidade fácil e segura, facilitando a alteração da sua disposição conforme as necessidades do seu evento ou serviço.

Qual a capacidade ou número de prateleiras deste equipamento?

Este modelo inclui uma prateleira interior iluminada, oferecendo espaço adequado para apresentar uma variedade de itens de forma organizada e apelativa aos seus clientes.