

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



## Buffet de Encastrar Refrigerado 4x GN 1/1, 1 Nível, 335W

### Informacoes do Produto

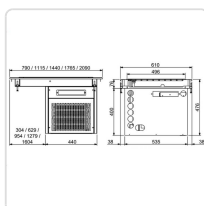
SKU: EX19092212

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Temperatura

Frio

Instalação

De Bancada

N° de Níveis

1

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Potência              | Até 3 kW |
| Nº de Tabuleiros / GN | 4        |

Descrição Resumida

Buffet de encastrar refrigerado com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, ideal para manter saladas e pratos frios entre -10°C e 5°C. Integração discreta e eficiente.

Descrição Completa

Este buffet de encastrar refrigerado foi concebido para manter alimentos frios à temperatura ideal de serviço, integrando-se perfeitamente em balcões de self-service com a sua capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1.

buffet encastrar refrigerado — Características Técnicas

| Propriedade                         | Valor         |
|-------------------------------------|---------------|
| Comprimento                         | 1440 mm       |
| Largura                             | 610 mm        |
| Altura                              | 476 mm        |
| Dimensões de Encastre (Comprimento) | 1415 mm       |
| Dimensões de Encastre (Largura)     | 585 mm        |
| Capacidade                          | 4 GN 1/1      |
| Potência                            | 335 W         |
| Temperatura de Trabalho             | -10 °C a 5 °C |
| Tensão                              | 230V/1/50 Hz  |
| Gás Refrigerante                    | R452a         |

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Material                | Aço inoxidável          |
| Sistema de Refrigeração | Bobina de cobre na base |
| Controlo de Temperatura | Termóstato digital      |
| Evaporação de Água      | Automática (padrão)     |
| Válvula de Drenagem     | 1/2"                    |
| Compressor              | Hermético silencioso    |
| Painel de Controlo      | Com cabo de 1 metro     |

### Aplicações Profissionais

Este buffet de encastrar refrigerado é ideal para hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de buffet, e empresas de catering. Permite a exposição e manutenção de saladas, sobremesas e pratos frios à temperatura adequada em áreas de self-service.

### Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

A integração perfeita em qualquer balcão de serviço é garantida por este buffet, otimizando o espaço e a estética. A sua capacidade de manter temperaturas entre -10°C e 5°C assegura a frescura e segurança alimentar dos produtos expostos. Construído em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes profissionais. O controlo digital preciso e o sistema de evaporação automática de água de descongelação simplificam a operação diária.

**Qual a capacidade de tabuleiros GN deste buffet?**

Este buffet de encastrar refrigerado tem capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma exposição versátil de alimentos.

**Qual a gama de temperatura de trabalho do equipamento?**

A temperatura de trabalho deste buffet refrigerado varia entre -10 °C e 5 °C, ideal para a conservação de pratos frios e saladas.

**Como é feita a instalação do painel de controlo?**

O painel de controlo é fornecido com um cabo de 1 metro, permitindo a sua instalação lateral ou sobre o mobiliário onde o buffet é encastrado.

**O equipamento necessita de drenagem externa para a água de descongelação?**

Não, este buffet inclui um sistema de evaporação automática da água de descongelação, eliminando a necessidade de uma ligação de drenagem externa.

**Qual o material de construção e as suas vantagens?**

O buffet é fabricado em aço inoxidável, um material que garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para a higiene alimentar.