

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Buffet Refrigerado Estático GN 1/1 - 4 Cubas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.834.001	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	99 kg	Dimensões:	1442 x 950 x 1370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet de serviço refrigerado estático com capacidade para 4 recipientes GN 1/1. Ideal para hotéis e restaurantes, garante frescura e apresentação.

Descricao Completa

Buffet refrigerado estático — Buffet de Frio GN 1/1 — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é uma solução elegante e funcional para a apresentação de alimentos em ambientes de self-service. Concebido para manter a frescura dos produtos, destaca-se pelo seu design em madeira Wengué e capacidade para quatro cubas GN 1/1. O seu sistema de refrigeração estática, com tubo do evaporador protegido, dispensa a necessidade de descongelação frequente, otimizando o seu funcionamento e reduzindo exigências de manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que requerem uma solução eficaz para expor saladas, sobremesas ou pratos frios. As suas prateleiras rebatíveis e as quatro rodas pivotantes (duas com travão) oferecem máxima versatilidade e facilidade de movimentação, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades operacionais. A base integrada para armazenar pratos otimiza ainda mais o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	1442x950x1370 mm
Temperatura	+2 / +10 °C
Capacidade	4x GN 1/1
Potência	0.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	99 kg
Gás Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração utilizada neste buffet?

Este buffet utiliza refrigeração estática, um sistema eficaz para manter os alimentos frescos sem ressecar, ideal para uma variedade de produtos.

2. Os recipientes GN estão incluídos na compra do buffet?

Não, os recipientes GN não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, permitindo que escolha o tipo e a profundidade mais adequados às suas necessidades específicas.

3. É fácil mover e posicionar este equipamento no salão?

Sim, o buffet está equipado com quatro rodas pivotantes, sendo duas delas com travão, o que facilita o seu transporte e fixação conforme o layout desejado.

4. A manutenção do equipamento é complexa?

Não, o design permite um acesso direto para manutenção, o que simplifica e agiliza as operações de assistência e limpeza.

5. Este buffet é adequado para buffets frios ou também serve para alimentos quentes?

Este buffet foi concebido exclusivamente para refrigeração estática, sendo ideal para manter produtos entre +2 °C e +10 °C. Não é adequado para alimentos quentes.