

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Buffet Aquecido Banho-Maria 6x GN1/1 C/ Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.834.006	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	2092 x 950 x 1370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	6
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Buffet aquecido por banho-maria em madeira Wengué, capacidade 6x GN1/1, com luz LED e prateleiras rebatíveis. Ideal para self-service em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Buffet Aquecido – Principais Vantagens

Este expositor de serviço eleva a apresentação dos seus pratos, mantendo-os à temperatura ideal através do sistema de banho-maria. O seu design em madeira Wengué confere um toque de sofisticação, enquanto as duas prateleiras rebatíveis com perfis de alumínio oferecem versatilidade no serviço. As rodas pivotantes, duas delas com travão, asseguram mobilidade e estabilidade, facilitando o posicionamento em qualquer espaço.

Aplicações Profissionais

Concebido para ambientes de restauração, hotelaria e eventos, este serviço quente é ideal para buffets, refeitórios e salas de banquetes. A sua capacidade de 6 recipientes GN 1/1 permite servir uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando a eficiência e a experiência do cliente. A luz LED integrada realça a apresentação dos alimentos, tornando-o um elemento central em qualquer linha de self-service.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2092x950x1370 mm
Temperatura	+20 / +90 °C
Capacidade	6x GN1/1
Potência	3.6 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	115 kg

Perguntas Frequentes

Este buffet necessita de instalação especializada?

Não, este equipamento está preparado para ser utilizado imediatamente após a sua chegada, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão de 230V. Contudo, é sempre recomendável que um técnico qualificado realize a primeira verificação e sintonização, se não estiver familiarizado com equipamentos de restauração.

Quais os tipos de recipientes GN que posso utilizar?

Este sistema de banho-maria é compatível com recipientes Gastronorm (GN) até uma altura máxima de 150 mm. A capacidade total é de 6x GN 1/1, podendo ser utilizados outros tamanhos de GN desde que as suas dimensões combinadas preencham o espaço de forma equivalente a 6x GN 1/1.

A proteção em vidro é removível para limpeza?

Sim, a proteção contra bafos em vidro é concebida para ser de fácil acesso, facilitando as operações de limpeza e manutenção diárias. A sua remoção para limpeza profunda é simples e intuitiva.

Este buffet é adequado para uso em áreas exteriores?

Embora possua rodas para fácil deslocamento, este equipamento foi otimizado para ambientes interiores controlados. A exposição prolongada a condições climáticas adversas poderá comprometer o seu desempenho e durabilidade.

É possível ajustar a temperatura dos diferentes banhos-maria de forma independente?

Este modelo dispõe de um termóstato eletrónico único para controlo geral da temperatura, garantindo uma uniformidade entre os seus 6 recipientes GN 1/1. Não permite ajustes independentes para cada um dos banhos-maria individualmente.