

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 rápido
ao produto



Buffet Central Refrigerado Estático 4x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.834.003	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	99 kg	Dimensões:	1445 x 1445 x 1540 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	4
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet central refrigerado de design elegante e eficiente, com 4x GN 1/1, ideal para exposição de alimentos em self-service profissional.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para a apresentação impecável de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Concebido com um sistema de refrigeração estática, garante a conservação da frescura e qualidade dos produtos. O seu design versátil, com quatro prateleiras rebatíveis e proteção em vidro, permite uma exposição clara e acessível, enquanto a iluminação LED incorporada realça a apresentação dos pratos.

Aplicações Profissionais

Perfeito para hotéis, restaurantes, buffets, refeitórios e eventos de catering, este balcão de exposição foi projetado para facilitar o autosserviço, garantindo que os alimentos permaneçam à temperatura ideal. A sua base com rodas giratórias, duas delas com travão, oferece mobilidade e flexibilidade na disposição do espaço, adaptando-se facilmente a diferentes configurações. A estrutura robusta em madeira Wengué combina funcionalidade com uma estética sofisticada, complementando qualquer decoração.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	1445x1445x1540 mm
Temperatura	+2 / +10 °C
Capacidade	4x GN 1/1 (altura máx. 150 mm)
Potência	0.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	99 kg
Gás Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

1. Este buffet inclui os contentores GN?

Não, os contentores Gastronorm não estão incluídos com o equipamento. Devem ser adquiridos separadamente, permitindo a escolha dos tamanhos e materiais mais adequados às suas necessidades específicas.

2. Qual o tipo de refrigeração utilizada neste balcão?

Este balcão utiliza refrigeração estática, que assegura uma distribuição suave e uniforme da temperatura, ideal para manter a frescura dos alimentos sem os ressecar.

3. É fácil deslocar o equipamento para limpeza ou reconfiguração?

Sim, o buffet está equipado com 4 rodas pivotantes, sendo duas com travão, o que facilita o movimento e a fixação segura do equipamento em qualquer localização.

4. A iluminação é suficiente para destacar os alimentos?

Sim, o buffet possui iluminação LED integrada, que realça a apresentação dos pratos e capta a atenção dos clientes, tornando os alimentos mais apelativos.

5. Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato eletrónico preciso, que permite ajustar e manter o ambiente interno na faixa ideal de +2 / +10 °C.