

# 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 Refrigerado Estático 3x GN 1/1, Madeira/Vidro

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                      |
|--------|-----------------|------------|----------------------|
| SKU:   | MS0135.392.094A | Modelo:    | N/D                  |
| Marca: | N/D             | EAN:       | N/D                  |
|        |                 | Dimensões: | 1169 x 650 x 1288 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático com capacidade para 3x GN 1/1, ideal para exposição de alimentos frescos em restaurantes e hotelaria. Estrutura em madeira e vidro com iluminação LED.

## Descricao Completa

### Buffet refrigerado estático — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado estático é a solução ideal para manter os seus alimentos frescos e visivelmente apelativos em qualquer ambiente de self-service. Concebido para integrar perfeitamente com a decoração do seu espaço, apresenta uma elegante estrutura em aço cromado, revestimento em madeira e um topo em vidro com iluminação LED, realçando a apresentação dos produtos e convidando os clientes à escolha. A sua construção robusta sobre rodas facilita a mobilidade e adaptação a diferentes configurações do espaço.

### Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é perfeito para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer outro estabelecimento de hotelaria que necessite de expor alimentos frios de forma higiénica e eficiente. A capacidade para três recipientes GN 1/1, com uma profundidade que garante a ótima preservação dos produtos na camada superior, torna-o indispensável para serviços de pequeno-almoço, almoço ou jantar. Garanta a máxima frescura e apresente os seus pratos com a qualidade que os seus clientes merecem.

### Características Técnicas

| Característica               | Detalhe          |
|------------------------------|------------------|
| Dimensões (LCA)              | 1169x650x1288 mm |
| Potência                     | 0.274 kW         |
| Alimentação Elétrica         | 230V/1/50-60 Hz  |
| Capacidade da Cuba           | 3x GN 1/1        |
| Profundidade Interna da Cuba | 250 mm           |

| Característica     | Detalhe                                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura        | +4 / +8 °C                                                                 |
| Gás Refrigerante   | R-290                                                                      |
| Estrutura          | Aço cromado sobre rodas                                                    |
| Revestimento       | Madeira (cor Wengue, outras cores RAL sob pedido)                          |
| Topo               | Vidro com iluminação LED                                                   |
| Cubas              | Fundo arredondado e quinagens em diagonal, com tubo de descarga e torneira |
| Painel de Controlo | Digital, posicionado na parte inferior                                     |
| Containers         | Não incluídos                                                              |

## Perguntas Frequentes

### De que forma a refrigeração estática beneficia a conservação de alimentos?

A refrigeração estática, sem ventilação forçada, mantém um ambiente húmido ideal, evitando a desidratação dos alimentos e preservando a sua frescura e aspeto por mais tempo, crucial para produtos delicados em buffets.

### É fácil movimentar este buffet dentro do espaço de restauração?

Sim, o buffet foi concebido com uma estrutura em aço cromado e rodas, o que permite uma deslocação suave e fácil, facilitando a reorganização do espaço ou a limpeza sem grande esforço.

### Qual a capacidade máxima de recipientes GN que este buffet suporta?

Este buffet está apto para acomodar até três recipientes Gastronorm (GN) 1/1, permitindo uma organização flexível dos alimentos a serem expostos. A profundidade da cuba otimiza a conservação de alimentos na zona superior do recipiente.

### Posso personalizar a cor do revestimento de madeira para combinar com o meu estabelecimento?

O acabamento padrão é em cor Wengue, mas está disponível a opção de outras cores (RAL) sob pedido. Esta flexibilidade permite que o buffet se integre harmoniosamente no design interior de qualquer hotel ou restaurante.

### Como é garantida a higiene e o escoamento da água das cubas?

As cubas possuem um fundo arredondado e quinagens em diagonal, um design que facilita a limpeza e garante um escoamento eficaz da água através do tubo de descarga com torneira, promovendo a máxima higiene.