

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 de Refrigeração Estática p/ 4x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.095A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1494 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático móvel para 4x GN 1/1, ideal para self-service. Mantém os alimentos frescos e visíveis com design elegante e eficiente.

Descricao Completa

Buffet refrigerado GN 1/1 — Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para manter os seus alimentos frescos e devidamente conservados durante o serviço. Concebido com uma estrutura robusta em aço cromado, este equipamento não só assegura durabilidade, como também facilita a mobilidade graças às suas rodas. O revestimento em madeira, disponível na cor Wengué de série e personalizável noutras cores RAL sob pedido, confere um toque de elegância que se integra perfeitamente em qualquer ambiente de restauração.

As cubas, com fundo arredondado e quinagens em diagonal, garantem uma higiene impecável e um escoamento eficiente da água, prevenindo a acumulação. Este sistema inteligente permite uma conservação otimizada dos alimentos, assegurando a frescura e qualidade que os seus clientes merecem. O painel de controlo digital, discretamente posicionado, oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a preservação de diversos produtos.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafetarias, buffets e hotéis, este módulo de refrigeração estática é uma peça central para qualquer operação de self-service. A sua versatilidade permite a exposição de uma vasta gama de produtos, desde saladas e sobremesas a pratos frios, mantendo-os sempre à temperatura ideal. A capacidade para quatro contentores GN 1/1 torna-o extremamente prático para gerir grandes volumes de comida, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

A iluminação LED incorporada no topo de vidro realça a apresentação dos alimentos, tornando-os mais apelativos e convidativos. Este equipamento é indispensável para estabelecimentos que procuram oferecer um serviço de qualidade superior, garantindo a segurança alimentar e uma experiência gastronómica memorável.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	1494x650x1288 mm
Potência	0.274 kW

Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	4x GN1/1
Profundidade interna da cuba	250 mm
Temperatura	+4 / +8 °C
Gás refrigerante	R-290
Containers	Não incluídos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade dos contentores Gastronorm que este buffet suporta?

Este buffet é compatível com quatro contentores Gastronorm (GN) de tamanho 1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm, garantindo uma preservação excelente dos alimentos.

Posso personalizar a cor do revestimento em madeira do buffet?

Sim, o buffet está disponível na cor Wengué de série, mas pode ser encomendado noutras cores RAL sob pedido para se adaptar ao design do seu espaço.

Este equipamento é fácil de mover e posicionar no meu estabelecimento?

Com certeza. A estrutura em aço cromado sobre rodas e o design móvel permitem uma fácil movimentação e posicionamento, oferecendo flexibilidade no layout do seu negócio.

Como é controlada a temperatura de refrigeração?

A temperatura é controlada através de um painel digital intuitivo, permitindo um ajuste preciso para manter os alimentos entre +4 °C e +8 °C, conforme as necessidades de conservação.

Os contentores Gastronorm vêm incluídos com o buffet?

Não, os contentores Gastronorm não estão incluídos com o equipamento, devendo ser adquiridos separadamente para complementar a sua funcionalidade.