

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 rapido
ao produto

Buffet Refrigerado Estático 6x GN 1/1 - Wengue

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.096A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	2144 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	6
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático com capacidade para 6x GN 1/1, ideal para self-service. Design elegante em madeira Wengue e iluminação LED, com rodas para mobilidade.

Descricao Completa

Buffet refrigerado estático — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor de buffet foi meticulosamente concebido para apresentar os seus pratos de forma elegante e eficiente. O sistema de refrigeração estática garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apetitosos por mais tempo. A estrutura robusta em aço cromado, combinada com o revestimento em madeira na cor wengue, confere um toque de sofisticação a qualquer ambiente, enquanto as rodas permitem uma mobilidade excecional, facilitando a reorganização do espaço conforme a necessidade.

A pensar na máxima higiene e facilidade de manutenção, o sistema inclui cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal, que asseguram um escoamento perfeito da água. A iluminação por LED integrada no topo de vidro proporciona uma apresentação apelativa dos seus produtos, destacando a sua qualidade e frescura. O painel de controlo digital, discretamente posicionado, oferece uma gestão precisa e intuitiva da temperatura, assegurando a segurança alimentar dos produtos expostos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma solução sofisticada para a apresentação e conservação de alimentos frios em regime de self-service. Este balcão refrigerado é perfeito para pequenos-almoços, almoços, jantares e eventos de catering, onde a visibilidade e a frescura dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente. A sua capacidade para seis tabuleiros GN 1/1 oferece uma versatilidade considerável na disposição de uma vasta gama de pratos.

A possibilidade de personalização da cor do revestimento, com opções como castanho claro ou outras cores RAL sob pedido, permite que este módulo harmonizar-se perfeitamente com a decoração existente do seu espaço, reforçando a identidade visual do seu negócio. As suas características de design e funcionalidade fazem dele um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional que preze pela qualidade e pela apresentação impecável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LCA)	2144x650x1288 mm
Potência	0.274 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	6x GN 1/1
Profundidade interna da cuba	250 mm
Temperatura	+4 / +8 °C
Gás refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração utilizada neste balcão?

Este balcão utiliza refrigeração estática, ideal para manter alimentos frescos de forma uniforme e eficaz, sendo perfeito para uma ampla variedade de produtos.

Os recipientes GN estão incluídos na compra do buffet?

Não, os recipientes Gastronorm (GN) não estão incluídos com o buffet. Devem ser adquiridos separadamente para complementar a sua funcionalidade.

É possível personalizar a cor do revestimento do buffet?

Sim, o buffet está disponível na cor wengue de série, mas pode ser solicitado em castanho claro ou outras cores da tabela RAL para harmonizar com a estética do seu estabelecimento.

Quais as vantagens do fundo arredondado e quinagens em diagonal nas cubas?

Estas características foram concebidas para garantir uma higiene total e um escoamento eficiente da água através do tubo de descarga com torneira, facilitando a limpeza e manutenção.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado?

Este buffet opera numa faixa de temperatura entre +4 °C e +8 °C, assegurando a conservação adequada dos alimentos que requerem refrigeração.