

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Buffet Refrigerado Ventilado Cromado, 3x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.116A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 760 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 ventilado com capacidade para 3x GN1/1. Ideal para self-service, design elegante em aço cromado e madeira, iluminação LED.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado alia a funcionalidade de um equipamento de self-service à estética apelativa, essencial para otimizar a apresentação de alimentos em qualquer ambiente profissional. A estrutura robusta em aço cromado, combinada com o revestimento em madeira, confere um toque de elegância, enquanto a iluminação LED no topo garante que os seus pratos sejam realçados. É perfeito para manter os alimentos frescos e visivelmente atraentes.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo ajustar a profundidade da cuba para acomodar tabuleiros Gastronorm de diferentes tamanhos, desde 24 mm a 200 mm. Esta flexibilidade assegura que possa expor uma vasta gama de produtos, desde garrafas a saladas e sobremesas, sempre à temperatura ideal. A facilidade de limpeza e manutenção é também garantida, com um compartimento do evaporador acessível e um filtro extraível.

Aplicações Profissionais

Concebido para espaços de restauração e hotelaria de elevado volume, este balcão de self-service é ideal para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade para três tabuleiros GN1/1 e a refrigeração ventilada asseguram uma conservação eficaz dos alimentos, mantendo-os frescos e seguros para consumo durante todo o serviço. Este equipamento profissional eleva a experiência do cliente e otimiza a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	1169x760x1288 mm
Potência	0.247 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	3x GN1/1
Profundidade interna da cuba	24 – 200 mm

Temperatura	+ 4 / + 8 °C
Gás refrigerante	R-290
Estrutura	Aço cromado sobre rodas
Acabamento	Revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação LED
Cor	Wengue (outras cores RAL sob pedido)
Custo	6745€
SKU	MS0135.392.116A

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição deste buffet?

Este buffet refrigerado dispõe de capacidade para três tabuleiros Gastronorm GN1/1, ideal para apresentar uma variedade significativa de alimentos de forma organizada e eficiente.

É possível ajustar a profundidade dos tabuleiros?

Sim, a profundidade da cuba é ajustável de 24 mm a 200 mm, permitindo a utilização de diferentes tipos de tabuleiros e recipientes para a exposição de diversos produtos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o compartimento do evaporador é facilmente inspecionável e o filtro é extraível, facilitando a limpeza e garantindo a higiene do equipamento de refrigeração.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

O buffet utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, em conformidade com as normas atuais.

Posso personalizar a cor do revestimento?

De série, o buffet é fornecido na cor Wengue. No entanto, é possível solicitar outras cores (RAL) mediante pedido, para que se adapte perfeitamente à decoração do seu espaço.