

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



Hotelequip.pt

Buffet Refrigerado Ventilado, 4x GN 1/1, 1494mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.117A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1494 x 760 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com capacidade para 4x GN 1/1, design elegante e profundidade de cuba ajustável para a exposição ideal de alimentos e bebidas.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de exposição refrigerada combina funcionalidade e estética. A sua estrutura robusta em aço cromado, combinada com o design em madeira e topo de vidro com iluminação LED, assegura uma apresentação impecável dos alimentos. A mobilidade é garantida pelas rodas, facilitando o posicionamento em qualquer ambiente de self-service. Este balcão refrigerado permite a manutenção ideal da temperatura para uma vasta gama de produtos, com profundidade da cuba ajustável para acomodar diversos recipientes Gastronorm.

Aplicações Profissionais

Este sistema de refrigeração ventilada é indispensável em qualquer tipo de negócio de hotelaria que procure uma solução elegante e eficiente para a exposição de saladas, sobremesas, bebidas ou outros alimentos frios. A versatilidade do seu design e a capacidade de adaptação a diferentes gamas de temperatura fazem dele uma peça chave em buffets, bancadas de pequeno-almoço e áreas de self-service, onde a qualidade e a apresentação dos produtos são cruciais para a satisfação do cliente. É uma escolha excelente para otimizar as operações diárias e elevar a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Dimensões (LCA):	1494x760x1288 mm
Potência:	0.494 kW
Alimentação elétrica:	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba:	4x GN 1/1
Profundidade interna da cuba:	24 – 200 mm
Temperatura:	+4 / +8 °C

Refrigerante:	R-290
Estrutura:	Aço cromado sobre rodas
Revestimento:	Madeira (cor Wengue, outras sob pedido)
Iluminação:	LED
Controlos:	Painel digital

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste buffet refrigerado?

Este buffet possui uma capacidade para 4 recipientes Gastronorm GN 1/1, ideal para a exposição de uma variedade de alimentos em ambientes de self-service de média dimensão.

É possível ajustar a profundidade da cuba?

Sim, a profundidade interna da cuba é ajustável, variando de 24 mm a 200 mm. Esta característica permite-lhe adaptar o buffet para diferentes tipos de garrafas e recipientes, maximizando a versatilidade de exposição.

Quais as opções de cor para o revestimento em madeira?

De série, o buffet é fornecido na cor Wengue. No entanto, está disponível em castanho claro ou outras cores RAL sob pedido, permitindo uma total personalização para o seu espaço.

A iluminação é eficiente?

Sim, o topo de vidro está equipado com iluminação LED, garantindo uma visibilidade excelente dos produtos expostos. A eficiência energética dos LEDs contribui para a redução dos custos operacionais.

Como se realiza a manutenção e limpeza do compartimento do evaporador?

O compartimento do evaporador foi concebido para fácil inspeção, e o filtro é extraível, facilitando a limpeza regular. Isto assegura uma higiene rigorosa e a longevidade do equipamento, crucial para qualquer estabelecimento alimentar.