

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



Hotelequip.pt

Móvel Buffet Aquecido por Ar Quente para 3x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.122A	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 650 x 1288 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Móvel buffet aquecido por ar quente, com capacidade para 3x GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes e expostos em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Buffet Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de exposição aquecido é a solução ideal para manter os seus alimentos quentes e apetitosos durante todo o serviço. Concebido para o setor HORECA, este equipamento combina funcionalidade e estética, garantindo que a sua oferta culinária se mantenha na temperatura perfeita para servir aos seus clientes. A sua estrutura robusta e o design elegante adaptam-se harmoniosamente a diversos ambientes de restauração, desde hotéis a restaurantes e buffets self-service.

A pensar na qualidade, este equipamento integra um sistema de aquecimento por ar forçado, posicionado externamente às cubas, o que assegura uma distribuição uniforme do calor e uma maior durabilidade. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças às cubas com cantos arredondados, que promovem uma higiene impecável. As rodas e o revestimento em madeira conferem um aspeto sofisticado, enquanto o topo em vidro com iluminação de halogéneo destaca os pratos apresentados.

Aplicações Profissionais

Perfeito para hotéis que oferecem pequenos-almoços e jantares buffet, este módulo aquecido é também indispensável em restaurantes com serviço self-service ou em eventos de catering que exijam a manutenção de alimentos quentes. A sua capacidade para três tabuleiros GN 1/1, com profundidade de até 200 mm, permite uma flexibilidade notável na apresentação de uma vasta gama de pratos. A temperatura controlada digitalmente garante que cada iguaria seja servida exatamente como o chef concebeu.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	1169x650x1288 mm
Potência	1.9 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	3x GN1/1

Profundidade interna da cuba	210 mm
Temperatura	+ 60 / + 99 °C

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros GN que este buffet comporta?

Este móvel buffet foi concebido para acomodar até três tabuleiros GN 1/1, permitindo uma apresentação diversificada de pratos quentes. A profundidade máxima da cuba é de 200 mm, garantindo versatilidade no uso.

Como é feito o controlo da temperatura neste equipamento?

O controlo da temperatura é realizado através de um painel digital intuitivo, posicionado na parte inferior do equipamento. Este sistema permite ajustar e manter a temperatura desejada entre +60 °C e +99 °C, ideal para uma variedade de alimentos.

Quais as opções de personalização para o revestimento em madeira?

De série, o revestimento é fornecido na cor Wengue, um tom elegante e profissional. Contudo, mediante pedido, é possível solicitar outras cores, como castanho claro, ou mesmo cores personalizadas através da tabela RAL, para que o equipamento se adapte perfeitamente ao seu espaço.

A iluminação de halogéneo tem alguma função além da estética?

Sim, além de realçar a apresentação dos alimentos e criar um ambiente convidativo, as lâmpadas de halogéneo contribuem para manter os produtos quentes. Esta funcionalidade dupla assegura que os pratos não só pareçam frescos e apetitosos, mas também permaneçam na temperatura ideal de consumo.

Os recipientes GN estão incluídos na compra do buffet?

Não, os containers GN não estão incluídos com a compra deste buffet. Deverá adquiri-los separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de serviço.