

# 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

## Buffet de Quentes, 4x GN1/1, com Aquecimento por Ar Quente

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                      |
|--------|-----------------|------------|----------------------|
| SKU:   | MS0135.392.123A | Modelo:    | N/D                  |
| Marca: | N/D             | EAN:       | N/D                  |
|        |                 | Dimensões: | 1494 x 650 x 1288 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Temperatura           | Quente   |
| Instalação            | De Chão  |
| N° de Tabuleiros / GN | 4        |
| Potência              | Até 3 kW |

### Descricao Resumida

Buffet de quentes robusto com aquecimento por ar quente para 4x GN1/1, painel digital e design elegante. Ideal para manter alimentos quentes.

## Descricao Completa

### Buffet de Quentes — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi concebido para atender às exigências de qualquer cozinha profissional ou serviço de self-service. Com um sistema de aquecimento por ar forçado, garante que os alimentos permaneçam à temperatura ideal de +60°C a +99°C, preservando a sua qualidade e sabor. A estrutura robusta em aço cromado e o revestimento em madeira conferem-lhe uma estética elegante e duradoura, ideal para buffets hotelaria, refeitórios ou áreas de restauração.

O design inteligente inclui uma cuba de grandes dimensões para quatro contentores GN1/1, permitindo uma apresentação variada e atraente dos pratos. A cuba, com cantos arredondados, facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene alimentar. Rodas para fácil movimentação e lâmpadas de halogéneo para realçar os alimentos complementam a funcionalidade deste equipamento versátil.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para otimizar o fluxo de serviço em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de manter vários pratos quentes simultaneamente, assegurando uma apresentação impecável, torna-o indispensável para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar. Permite que a sua equipa se concentre na confeção, enquanto os clientes desfrutam de refeições sempre quentes e apetitosas. A versatilidade do expositor permite a utilização em diferentes ambientes, desde eventos a salas de jantar formais.

### Características Técnicas

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Dimensões (LCA)              | 1494x650x1288 mm |
| Potência                     | 2.6 kW           |
| Alimentação Elétrica         | 230V/1/50-60 Hz  |
| Capacidade da Cuba           | 4x GN1/1         |
| Profundidade Interna da Cuba | 210 mm           |

|                                |                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Temperatura</b>             | +60 / +99 °C                                       |
| <b>Aquecimento</b>             | Ar quente (ar forçado)                             |
| <b>Estrutura</b>               | Aço cromado sobre rodas                            |
| <b>Revestimento</b>            | Madeira (Wengue de série, outras cores sob pedido) |
| <b>Topo</b>                    | Vidro com lâmpadas de halogéneo                    |
| <b>Painel de Controlo</b>      | Digital                                            |
| <b>Containers GN Incluídos</b> | Não                                                |

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade máxima de contentores GN que este buffet pode suportar?

Este buffet aquecido foi desenhado para acomodar até 4 contentores GN1/1, com uma altura máxima de 200 mm. Permite, assim, uma ampla variedade de alimentos a serem servidos simultaneamente.

### É fácil movimentar este equipamento dentro do espaço de restauração?

Sim, o buffet conta com uma estrutura em aço cromado montada sobre rodas. Isso facilita bastante a sua movimentação e reposicionamento conforme as necessidades do seu estabelecimento.

### Como é realizado o controlo da temperatura e a prevenção de sobreaquecimento?

O controlo da temperatura é gerido através de um painel digital intuitivo, posicionado na parte inferior do equipamento. Além disso, as resistências de aquecimento possuem um termóstato integrado para evitar qualquer risco de sobreaquecimento.

### Que tipo de aquecimento utiliza este buffet?

O equipamento incorpora um sistema de aquecimento por ar quente, especificamente ar forçado, garantindo uma distribuição uniforme do calor para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.

### Posso personalizar a cor do revestimento para combinar com a decoração do meu espaço?

Sim, de série, o buffet apresenta-se na cor Wengue. Contudo, sob pedido, está disponível em castanho claro ou, para uma personalização completa, em outras cores da tabela RAL para se integrar perfeitamente no ambiente do seu negócio.