

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



Buffet Vitrocerâmica Aquecido para 3x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.126A	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

Buffet aquecido profissional com placa vitrocerâmica, capacidade para 3x GN1/1, ideal para manter alimentos quentes em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este expositor de serviço foi concebido para manter alimentos quentes de forma eficiente e apelativa em ambientes profissionais. O seu design com placa de vitrocerâmica garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para buffets, cantinas e refeitórios que procuram uma solução robusta e esteticamente agradável. A estrutura, montada sobre rodas, facilita a mobilidade e reorganização do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas da sua operação.

A pensar na durabilidade e segurança, as resistências de longa vida útil estão estrategicamente posicionadas sob a superfície de vidro, sendo protegidas por um termóstato que previne o sobreaquecimento. Este sistema inovador assegura o funcionamento contínuo e fiável do equipamento, minimizando a necessidade de manutenção. O revestimento em madeira confere um toque de elegância, permitindo que o equipamento se integre harmoniosamente em diferentes decorações.

Com capacidade para recipients Gastronorm 3x GN1/1, este aparelho oferece uma grande versatilidade na apresentação de pratos. A sua área de exposição bem delimitada para comida quente permite um serviço organizado e higiénico, realçando a qualidade dos alimentos. O painel de controlo digital, discretamente localizado na parte inferior, simplifica a regulação da temperatura e o controlo das funções.

Aplicações Profissionais

Um equipamento multifuncional como este buffet profissional é a escolha ideal para estabelecimentos que oferecem serviço de self-service, como restaurantes de hotelaria, refeitórios empresariais e cozinhas profissionais de grande volume. Permite manter uma vasta gama de pratos à temperatura ótima de consumo, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos.

A sua portabilidade, graças às rodas robustas, torna-o perfeito para eventos de catering ou para otimizar a disposição do salão em diferentes momentos do dia. A superfície de aquecimento em vitrocerâmica facilita a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene alimentar, cruciais em qualquer operação de restauração.

Este sistema é também uma excelente adição a espaços de buffet em hotéis e pousadas, onde a apresentação é tão importante quanto a funcionalidade. Com um controlo preciso da temperatura, os

chefs podem ter a certeza de que os seus preparados serão servidos na perfeição, proporcionando uma experiência gastronómica superior aos seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	1169x650x1288 mm
Potência	1.255 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade Cuba	3x GN1/1
Temperatura	+60 / +99 °C

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade máxima de tabuleiros GN que este buffet suporta?

Este buffet aquecido foi projetado para acomodar até três tabuleiros GN1/1, oferecendo uma capacidade generosa para a manutenção de pratos quentes, permitindo assim uma grande versatilidade na apresentação de alimentos.

2. É possível ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, o equipamento integra um painel de controlo digital que permite ajustar a temperatura desejada dentro de uma faixa entre +60 °C e +99 °C, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para consumo.

3. A estrutura deste buffet é robusta o suficiente para uso diário em ambientes profissionais?

Absolutamente. A estrutura em aço cromado sobre rodas e o tampo em vidro temperado conferem-lhe uma robustez e durabilidade excecionais, sendo ideal para o uso intensivo e diário exigido em cozinhas profissionais e hotéis.

4. Como é feita a limpeza e manutenção da superfície de vitrocerâmica?

A superfície de aquecimento em vitrocerâmica é muito fácil de limpar. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza suaves e um pano macio para remover quaisquer resíduos, garantindo assim a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

5. Qual é o consumo energético médio deste buffet?

Com uma potência de 1.255 kW e alimentação elétrica de 230V/1/50-60 Hz, este buffet é eficiente no consumo de energia para a capacidade e desempenho que oferece, sendo uma solução económica para manter alimentos quentes, minimizando os custos operacionais.