

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 rapido
ao produto



Buffet Vitrocerâmica Aquecida 4x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.127A	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 serviço com placa de aquecimento vitrocerâmica, estrutura em aço cromado, rodas e revestimento em madeira. Capacidade para 4x GN1/1.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este expositor de comida quente é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram elevar a experiência de serviço. Concebido para manter os pratos na temperatura ideal, garante que cada iguaria seja servida na sua perfeição. A estrutura robusta e o design elegante tornam-no uma peça central em qualquer ambiente de restauração.

Com a sua placa vitrocerâmica, este equipamento de catering oferece um aquecimento uniforme e eficiente, crucial para a preservação da qualidade dos alimentos. Para além disso, a facilidade de controlo da temperatura permite uma adaptação precisa às necessidades de cada tipo de comida, evitando o sobreaquecimento e prolongando a vida útil dos produtos.

A mobilidade é um benefício adicional, graças às rodas integradas, facilitando a realocação do aparelho conforme a disposição do espaço ou eventos. A combinação de aço cromado e revestimento em madeira confere um toque de sofisticação e durabilidade, destacando-se pela sua apresentação e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Este sistema de aquecimento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos, desde hotéis e restaurantes a grandes eventos de catering e refeitórios empresariais. Garante que as refeições se mantêm apetitosas e prontas a servir, mesmo em períodos de maior afluência de clientes. É uma solução versátil para buffets de pequeno-almoço, almoço e jantar, onde a qualidade e a eficiência são prioritárias.

A capacidade para quatro cubas GN1/1 torna-o numa escolha excelente para apresentar uma diversidade de pratos, desde sopas e molhos a acompanhamentos e pratos principais. A sua construção robusta e materiais de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e uma longa durabilidade em ambientes profissionais exigentes. Os seus termóstatos garantem uma segurança extra.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)

1494x650x1288 mm

Potência	1.740 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da cuba	4x GN1/1
Temperatura	+60 / +99 °C
Cor	Wengué (outras cores RAL sob pedido)
Características Adicionais	Estrutura em aço cromado sobre rodas, tampa em vidro com lâmpadas de halogéneo, painel de controlo digital

Perguntas Frequentes

1. Este buffet é adequado para alimentos que requerem temperaturas específicas? Sim, o termóstato integrado permite um controlo preciso da temperatura entre +60 °C e +99 °C, permitindo manter uma variedade de alimentos quentes de forma segura. Isto assegura que cada prato é mantido na temperatura ideal para consumo e sabor.

2. Qual a capacidade de tabuleiros GN que este buffet suporta? O buffet está concebido para acomodar 4 tabuleiros Gastronorm GN1/1, oferecendo uma capacidade generosa para a apresentação de múltiplos pratos. Esta configuração é ideal para buffets de média a grande dimensão, permitindo uma gestão eficiente do serviço.

3. É possível personalizar a cor do acabamento do buffet? Sim, de série, o buffet apresenta-se na cor Wengué. No entanto, é possível solicitar outras cores da paleta RAL, permitindo uma integração perfeita com a decoração do seu espaço.

4. Este equipamento é fácil de mover e reorganizar no espaço? Sim, a sua estrutura em aço cromado está equipada com rodas, o que facilita significativamente o transporte e a reorganização do buffet em diferentes configurações ou eventos. A versatilidade do expositor permite uma maior adaptabilidade.

5. Como é feito o controlo da temperatura e outras funções? O painel de controlo digital, convenientemente localizado na parte inferior, permite uma gestão intuitiva e precisa das funções de aquecimento. Este sistema garante uma operação simples e eficaz, ao mesmo tempo que monitoriza a temperatura.