

# 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: 22/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

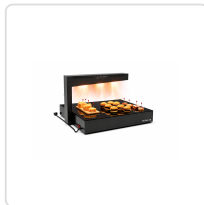
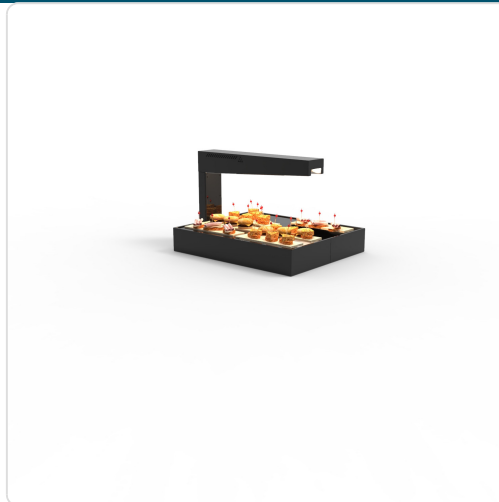


## Bufete Portátil Aquecido SH Cristal 2B

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUS-PI2-C	<b>Modelo:</b>	SLBUS-PI2-C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630926458
<b>Peso:</b>	15 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-portatil-sh-cristal-2b-black-bus-pi2-c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-portatil-sh-cristal-2b-black-bus-pi2-c.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-portatil-sh-cristal-2b-black-bus-pi2-c.png">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-portatil-sh-cristal-2b-black-bus-pi2-c.png</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLBUS-PI2-C
<b>EAN</b>	8436630926458

## Descricao Resumida

Bufete portátil rebatível com aquecimento duplo e acabamento em vidro, ideal para catering e eventos que exigem versatilidade e eficácia.

## Descricao Completa

### buffet portátil — Expositor Térmico Portátil — Principais Vantagens

Pensado para a eficiência em qualquer ambiente, este expositor térmico portátil oferece uma solução prática e eficaz para manter os seus alimentos quentes. A sua construção dobrável e leve facilita o transporte e armazenamento, sendo ideal para serviços de catering, eventos ou buffets temporários. Com uma capacidade de aquecimento rápido e uniforme, garante que os pratos servidos estão sempre à temperatura perfeita para os seus clientes.

A facilidade de uso é uma prioridade, apresentando um design intuitivo "PLUG-IN" que permite uma instalação rápida e sem complicações. O controlo de temperatura tátil de alta visibilidade assegura um ajuste preciso, mantendo os alimentos entre 70°C, ideal para uma vasta gama de iguarias. A sua estrutura robusta e design elegante contribuem para uma apresentação profissional e apelativa, valorizando a experiência gastronómica.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de conservação de alimentos quentes é perfeito para estabelecimentos de restauração como hotéis, restaurantes, cafetarias e empresas de catering que procuram flexibilidade e qualidade

no serviço de buffet. É igualmente adequado para eventos corporativos, feiras gastronómicas ou qualquer ocasião que exija uma solução de apresentação de alimentos prática e de elevado desempenho. A manutenção da temperatura controlada é crucial para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	15 kg
<b>Potência</b>	1.220 W
<b>Tensão</b>	230V-50/60HZ
<b>Faixa de Temperatura</b>	70°C
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termostato</b>	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de espaços profissionais é este buffet indicado?**

Este buffet é ideal para qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes, como hotéis, restaurantes, serviços de catering, buffets e eventos temporários, devido à sua portabilidade e eficiência.

### **Qual a faixa de temperatura que o aparelho consegue manter?**

O equipamento foi concebido para manter uma temperatura constante de 70°C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo durante o serviço.

### **É fácil de transportar e montar?**

Sim, o design dobrável e o tipo de instalação "PLUG-IN" tornam este buffet extremamente fácil de transportar e montar, sem a necessidade de ferramentas complexas ou instalações fixas.

### **Como é feito o controlo da temperatura?**

A temperatura é controlada através de um termostato tátil (B4U Touch B4U) de grandes dimensões e alta luminosidade, o que permite um ajuste preciso e uma leitura clara da temperatura.

### **Que tipo de alimentos posso manter neste buffet?**

Pode manter uma grande variedade de alimentos que requeiram conservação a quente, desde pratos principais a acompanhamentos, garantindo que chegam à mesa dos seus clientes com a qualidade desejada.