

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Buffet de Banho-Maria Elétrico Movei BUB150E-T

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUB150E-T	<b>Modelo:</b>	SLBUB150E-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920623
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e-t.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e-t.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e-t-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e-t-1.jpg</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>	SLBUB150E-T
<b>EAN</b>	8436630920623

## Descricao Resumida

Buffet móvel elétrico bain-marie para self-service, ideal para manter alimentos aquecidos. Design elegante e versátil para hotelaria.

## Descricao Completa

### Buffet Móvel — Principais Vantagens

Concebido para maximizar a versatilidade e eficiência, este balcão de serviço autossuficiente aquecido é ideal para qualquer estabelecimento de restauração. Permite manter os alimentos à temperatura perfeita, garantindo a sua qualidade e segurança para o consumo em cafetarias, refeitórios ou hotéis. O seu design elegante adapta-se harmoniosamente a diversos ambientes, elevando a experiência de self-service. É uma solução robusta e prática, perfeita para otimizar o fluxo de serviço em espaços dinâmicos.

A funcionalidade móvel e as diversas opções de temperatura para pratos quentes e frios tornam esta unidade adaptável a qualquer necessidade de serviço. Com um aquecimento bain-marie, assegura que cada prato é servido com o máximo frescor e temperatura adequada. É um investimento inteligente para profissionais que procuram equipamento fiável que lhes permite adaptar-se rapidamente a diferentes layouts de eventos ou configurações de cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet é uma escolha ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering que necessitem de flexibilidade na apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos. A sua mobilidade facilita a reconfiguração de espaços para eventos ou serviços diários, enquanto a função de aquecimento banho-maria garante pratos sempre prontos a servir com a máxima qualidade. Profissionais que valorizam design e eficiência encontrarão neste equipamento um aliado valioso para otimizar as operações e impressionar os seus clientes.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	80 kg
<b>Potência</b>	1.220W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	Inferior a 80°C
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Instalação</b>	Plug-in
<b>Termóstato</b>	B4U Touch de alta brilho e grandes dimensões

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de estabelecimentos é este buffet mais adequado?

Este buffet é ideal para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer serviço de catering que necessite de versatilidade e eficiência na apresentação de alimentos aquecidos. A sua adaptabilidade permite utilizá-lo em diversos contextos e eventos com facilidade.

### É fácil de mover e instalar noutros locais?

Sim, o design móvel deste buffet foi concebido para facilitar o transporte e a instalação. A sua natureza *plug-in* permite que seja rapidamente ligado, tornando-o perfeito para mudar de localização conforme as necessidades do seu serviço.

### Quais as vantagens do sistema de aquecimento bain-marie?

O sistema de aquecimento bain-marie garante que os alimentos são mantidos a uma temperatura constante e segura, sem secar ou cozinhar em excesso. Isto preserva a textura, o sabor e os nutrientes dos pratos, oferecendo uma experiência gastronómica superior aos seus clientes.

### Quais os requisitos de manutenção deste equipamento?

A manutenção deste buffet é simples e consiste principalmente na limpeza regular das superfícies e das cubas, bem como na verificação periódica do termóstato. Consultar o manual do utilizador para instruções específicas e detalhadas de limpeza e conservação.

**Este equipamento oferece opções para alimentos frios?**

A descrição principal indica que este modelo específico opera com aquecimento banho-marie. No entanto, é parte de uma gama versátil com opções quentes e frias, mas este modelo BUB150E-T é dedicado a manter produtos quentes.