

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

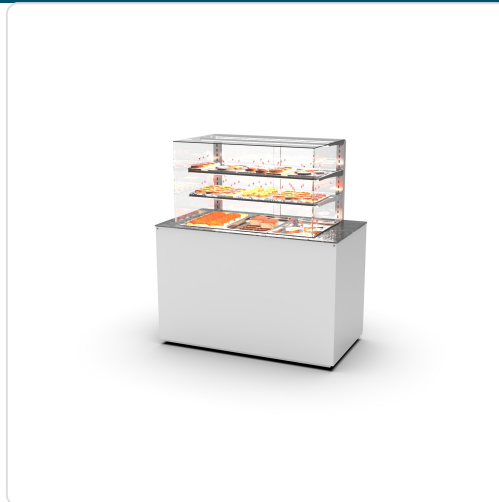


Buffet Bain-Marie Aquecido para Self-Service

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | SLBUB150V-T | Modelo: | SLBUB150V-T |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630920609 |
| Peso: | 80 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150v-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150v-t-1.jpg , , , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLBUB150V-T |
| EAN | 8436630920609 |

Descricao Resumida

Buffet móvel banho-maria aquecido, com armário neutro integrado e design elegante, ideal para self-service em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Buffet aquecido — Buffet de Quentes — Principais Vantagens

Este inovador módulo de banho-maria aquecido é a solução perfeita para apresentar os seus pratos quentes, garantindo que se mantêm na temperatura ideal e apetecíveis para clientes em regime de self-service. A sua versatilidade e design elegante tornam-no num equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar a experiência do cliente e a eficiência operacional. A inclusão de um armário neutro integrado oferece um espaço de arrumação adicional prático e discreto, ideal para utensílios ou louça.

Aplicações Profissionais

Concebido para ambientes profissionais exigentes, este equipamento é ideal para hotéis, refeitórios empresariais, serviços de catering, buffets de pequeno-almoço e restaurantes com opções de ementa self-service. A sua mobilidade permite uma fácil reconfiguração do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas de eventos ou ao fluxo de clientes. Garante uma apresentação higiénica e atrativa dos alimentos, fundamental para a satisfação do cliente e para a imagem do seu estabelecimento.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--|
| Peso | 80 kg |
| Potência | 1.220 W |
| Voltagem | 230V-50/60HZ |
| Intervalo de Temperatura | 80°C |
| Prateleiras | 1 |
| Tipo de Produto | Banho-Maria |
| Instalação | Plug-in |
| Termóstato | Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de manutenção de temperatura deste buffet?

Este buffet banho-maria foi concebido para manter uma temperatura constante de 80°C, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e prontos para consumo, cumprindo as normas de segurança alimentar.

É fácil mover e instalar o equipamento?

Sim, o design móvel e a instalação "plug-in" (ligar e usar) garantem uma facilidade excepcional na movimentação e colocação do buffet em diferentes locais, sem necessidade de montagens complexas.

Este modelo BUB150V-T é adequado para um bufete de pequeno-almoço?

Absolutamente. A sua capacidade de manter os alimentos aquecidos e a elegância do seu design tornam-no ideal para apresentar uma variedade de pratos quentes num pequeno-almoço self-service em hotelaria.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

O termóstato B4U Touch, de grande dimensão e alto brilho, permite um controlo intuitivo e preciso da temperatura, facilitando a adaptação para diversos tipos de pratos que requerem ser servidos quentes.

Qual a utilidade do armário neutro integrado?

O armário neutro oferece um espaço de arrumação versátil e acessível para guardar utensílios de serviço, pratos adicionais ou quaisquer outros itens necessários, ajudando a manter a área de serviço organizada e funcional.