

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



Módulo Buffet Aquecido BUCE-T para Self-Service

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | SLBUCE-T | Modelo: | SLBUCE-T |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630922795 |
| Peso: | 80 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buce-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buce-t-1.jpg , , , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLBUCE-T |
| EAN | 8436630922795 |

Descricao Resumida

Módulo buffet aquecido e móvel BUCE-T. Ideal para self-service, mantém alimentos a 70°C com 1220W. Instalação plug-in e termóstato touch.

Descricao Completa

Este aquecedor de bufete multifuncional foi concebido para manter os seus alimentos na temperatura ideal, garantindo uma apresentação impecável em qualquer serviço de self-service. A sua construção robusta e design elegante adaptam-se perfeitamente a diversos ambientes de restauração profissional, desde hotéis a restaurantes e eventos de catering. Com o BUCE-T, a eficiência alia-se à estética para elevar a experiência dos seus clientes, mantendo a qualidade dos pratos quentes prolongadamente. A mobilidade facilitada do equipamento permite uma reconfiguração ágil de espaços, otimizando o fluxo de serviço e a conveniência.

Buffet Aquecido — T — Principais Vantagens

A versatilidade deste equipamento destaca-se pela capacidade de operar tanto com opções quentes quanto frias, embora esta versão optimize para calor seco. O seu design pensado para self-service oferece uma acessibilidade superior e uma integração harmoniosa em qualquer configuração de serviço. Além disso, a facilidade de instalação "PLUG-IN" significa que estará pronto a usar em minutos, sem complicações. A poupança de tempo na montagem e desmontagem, assim como a durabilidade dos materiais, representam um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e serviços de catering que necessitam de uma solução fiável para a manutenção térmica de alimentos. O aquecedor de alimentos é perfeito para pequenos-almoços, almoços e jantares de grandes grupos, onde a consistência da temperatura e a praticidade são cruciais. É igualmente adequado para eventos especiais, conferências ou celebrações, onde a qualidade do serviço é uma prioridade. Chefs e gerentes de cozinha apreciarão a fiabilidade e o baixo consumo energético, otimizando as operações diárias.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|---|
| Peso | 80 kg |
| Potência | 1.220 W |
| Tensão | 230V-50/60HZ |
| Intervalo de Temperatura | Até 70°C |
| Prateleiras | 1 |
| Tipo de Produto | SAHARA |
| Instalação | PLUG-IN |
| Termóstato | B4U Touch B4U, de grande dimensão e alto brilho |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequado este buffet aquecido?

Este equipamento é ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, como pratos principais, acompanhamentos e molhos, garantindo que chegam à mesa dos seus clientes na temperatura perfeita para consumo. O sistema de calor seco assegura que os alimentos permanecem suculentos sem cozer ou secar em excesso, preservando a sua textura e sabor originais. É perfeito para manter pratos como lasanhas, caris, guisados e legumes gratinados prontos para servir em qualquer momento. A temperatura consistente é essencial para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do buffet foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção diárias. As suas superfícies de fácil acesso e os materiais resistentes permitem uma higienização rápida e eficaz. A manutenção preventiva regular é simples, focada na limpeza dos componentes e verificação do termóstato. Esta facilidade de limpeza contribui para a higiene do seu estabelecimento e prolonga a vida útil do equipamento.

É possível ajustar a temperatura de forma precisa?

O termóstato B4U Touch B4U, com o seu ecrã de grande dimensão e alto brilho, oferece um controlo

de temperatura intuitivo e preciso. Permite ajustar e monitorizar a temperatura até 70°C, assegurando que os alimentos são mantidos nas condições ideais. Esta precisão é vital para respeitar as normas de segurança alimentar e para manter a qualidade dos pratos servidos. A interface clara e legível garante que qualquer membro da equipa possa operar o equipamento sem dificuldades, ajustando a temperatura conforme a necessidade dos pratos.

Qual a durabilidade esperada deste módulo de buffet?

Construído com materiais de alta qualidade e com um design robusto, este módulo de buffet é concebido para uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva. A durabilidade é reforçada pelos componentes internos resistentes e pela atenção ao detalhe no fabrico. O investimento neste buffet é, portanto, uma aposta na longevidade e fiabilidade. A robustez da estrutura e a qualidade dos componentes eletrónicos minimizam a necessidade de reparações, resultando em menores custos operacionais a longo prazo.

Este equipamento é adequado para uso em eventos móveis de catering?

Absolutamente. Com o seu design versátil e móvel, e o sistema de instalação "PLUG-IN", este buffet é perfeito para eventos de catering em diversos locais. A facilidade de transporte e a rapidez de montagem e desmontagem tornam-no uma escolha prática para serviços fora das instalações da cozinha principal. O aparelho é fácil de transportar e montar em qualquer lugar, desde que haja uma tomada elétrica disponível. É uma solução eficiente para buffets temporários ou eventos com necessidades logísticas específicas.