

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Buffet Aquecido Móvel 80°C BUB150E

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUB150E	Modelo:	SLBUB150E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920289
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150e-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB150E
EAN	8436630920289

Descricao Resumida

Buffet aquecido móvel de 80°C, ideal para self-service em restauração. Design elegante e versátil para manter alimentos quentes com praticidade.

Descricao Completa

buffet aquecido — Service — Principais Vantagens

Este expositor aquecido é ideal para manter os seus pratos preferidos à temperatura ideal de serviço em ambientes de self-service. Concebido para ser versátil e móvel, adapta-se facilmente a diferentes configurações e necessidades da restauração profissional. O seu design elegante e funcional garante uma apresentação apelativa dos alimentos, contribuindo para uma experiência superior do cliente.

A estrutura robusta e a facilidade de mobilização tornam este módulo de buffet aquecido uma solução prática para hotéis, restaurantes e eventos de catering. Permite uma gestão eficiente do espaço, com a flexibilidade de oferecer uma variedade de opções quentes, assegurando a qualidade e o sabor dos alimentos mesmo após a confeção.

Aplicações Profissionais

Perfeito para buffets em restaurantes de hotéis, refeitórios empresariais, e salas de pequeno-almoço onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. A sua capacidade de operar em modo banho-maria garante que os alimentos são mantidos quentes de forma uniforme e segura, evitando a perda de qualidade. Também é uma excelente opção para eventos especiais e caterings que

requerem flexibilidade e um alto padrão de serviço.

Este equipamento permite aos profissionais da hotelaria oferecer uma vasta seleção de pratos quentes, desde sopas e guisados a acompanhamentos e pratos principais, todos preparados para serem servidos de imediato. A instalação plug-in facilita a sua utilização em diversas localizações, sem necessidade de instalações complexas.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	1.220 W
Voltagem	230 V-50/60 Hz
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

1. Este buffet é adequado para manter uma variedade de alimentos quentes?

Sim, o buffet é projetado para ser versátil, permitindo manter múltiplos tipos de alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, graças à sua funcionalidade de banho-maria. O seu design adaptável e mobilidade facilitam a organização de qualquer serviço de refeições.

2. Qual é a faixa de temperatura que o buffet consegue manter?

O equipamento mantém uma temperatura constante de 80 °C, ideal para a conservação de alimentos quentes e para garantir a segurança alimentar, sem comprometer a sua textura ou sabor. É perfeito para um serviço contínuo num ambiente profissional.

3. É fácil de instalar e usar?

Com a sua instalação plug-in, este buffet é extremamente fácil de instalar e começar a usar, não exigindo configurações complexas adicionais. O termóstato de grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U, simplifica o controlo e ajuste da temperatura.

4. Este buffet é fácil de limpar e manter?

O design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção diária, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional. Materiais e construção permitem uma higienização eficiente, maximizando a operacionalidade e durabilidade.

5. Posso utilizar este buffet para eventos com grande afluência de clientes?

Absolutamente! A sua capacidade de manter os alimentos quentes e o design elegante tornam-no ideal para eventos com grande afluência, buffets de hotel, e serviços de catering, garantindo que os clientes são servidos com alimentos de qualidade e à temperatura correta.