

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



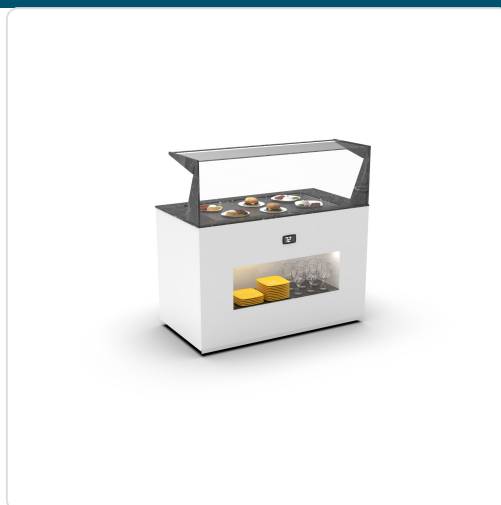
Hotelequip.pt

Módulo Buffet Aquecido BUSE Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUSE	Modelo:	SLBUSE
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922696
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buse.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buse-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUSE
EAN	8436630922696

Descricao Resumida

Módulo de buffet aquecido móvel e versátil, com design elegante para self-service. Mantém os alimentos à temperatura ideal (70°C) para serviço.

Descricao Completa

Buffet aquecido profissional — Buffet Aquecido — Principais Vantagens

O módulo de buffet aquecido BUSE é a solução ideal para apresentar alimentos quentes de forma elegante e prática no seu estabelecimento de restauração. Concebido para o serviço de self-service, este equipamento versátil mantém os pratos à temperatura perfeita, garantindo a sua frescura e apelatividade visual.

A sua portabilidade e design sofisticado permitem uma integração harmoniosa em diversos ambientes, desde pequenos-almoços a eventos e refeitórios, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do seu serviço.

Este aparelho robusto, com aquecimento a seco, oferece múltiplas opções para manter os seus pratos preferidos quentes e prontos a servir, assegurando a máxima satisfação e um serviço contínuo e sem falhas.

Aplicações Profissionais

Este módulo de buffet é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É uma excelente opção para hotéis que oferecem pequenos-almoços e almoços de

buffet, permitindo manter uma variedade de pratos quentes. Em restaurantes e cantinas, facilita o serviço de refeições, garantindo que a comida se mantém saborosa e apetitosa.

Para serviços de catering e eventos, a sua versatilidade e design elegante tornam-no num equipamento indispensável, capaz de se adaptar a diferentes configurações e necessidades. A sua facilidade de instalação "PLUG-IN" contribui para uma operacionalidade rápida e eficaz em qualquer contexto profissional.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	1.220 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	70°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termostato	B4U Touch B4U (grande dimensão e alto brilho)

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que o módulo BUSE alcança?

O módulo BUSE foi projetado para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço, atingindo uma temperatura máxima estável de 70°C, perfeita para uma ampla variedade de pratos quentes.

Este equipamento é adequado para todos os tipos de alimentos quentes?

Sim, o aquecimento a seco do módulo BUSE é versátil e seguro para manter diversos tipos de alimentos quentes, desde carnes e vegetais a acompanhamentos, garantindo a sua qualidade e temperatura.

É fácil de instalar e usar?

Com a instalação tipo "PLUG-IN", o módulo BUSE é extremamente fácil de instalar e começar a usar, bastando ligá-lo a uma tomada elétrica. Os seus controlos intuitivos e termostato de alta visibilidade simplificam a operação diária.

Posso deslocar o buffet BUSE facilmente?

Este módulo foi concebido para ser móvel, permitindo-lhe reorganizar o seu espaço de forma flexível e adaptá-lo às necessidades específicas de cada serviço ou evento sem complicações.

Como o módulo garante a manutenção da temperatura?

O módulo BUSE utiliza um sistema de aquecimento a seco eficiente, que, combinado com um termostato de grandes dimensões e alto brilho, assegura um controlo preciso e constante da temperatura para manter os alimentos sempre prontos a consumir.