

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Aquecido BUB65V para Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUB65V	Modelo:	SLBUB65V
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920258
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65v.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65v-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB65V
EAN	8436630920258

Descricao Resumida

Buffet aquecido e neutro BUB65V para self-service, ideal para manter pratos quentes e expor alimentos com elegância e eficiência.

Descricao Completa

Buffet aquecido profissional — Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este inovador módulo de buffet, modelo BUB65V, é uma solução versátil para expositores de self-service em qualquer estabelecimento de restauração. Com a capacidade de manter alimentos quentes ou oferecer opções neutras, adapta-se perfeitamente às diversas necessidades da sua ementa diária. O seu design elegante assegura uma apresentação superior dos pratos, tornando-o ideal para buffets, refeitórios e eventos, onde a estética e a funcionalidade devem andar de mãos dadas. É uma solução eficiente que otimiza o fluxo de serviço e a satisfação dos clientes.

Aplicações Profissionais

Concebido para profissionais de hotelaria, este equipamento adapta-se a uma vasta gama de ambientes, desde restaurantes e hotéis a cantinas corporativas e serviços de catering. A sua flexibilidade permite a exposição atrativa de pratos quentes, como guisados e sopas, enquanto a secção neutra pode acolher pão, sobremesas ou pratos frios. A instalação simples de ligar à corrente elétrica garante uma implementação rápida e sem complicações. Proporciona um controlo preciso da temperatura, garantindo que os alimentos são servidos sempre nas condições ideais.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	1.220 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura	80°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Banho-maria
Instalação	PLUG-IN
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos este buffet é mais adequado?

Este buffet é ideal para uma variedade de alimentos que precisam ser mantidos aquecidos, como pratos principais, acompanhamentos e sopas, bem como para a exposição de itens neutros como pães e sobremesas, garantindo a temperatura e a frescura adequadas ao longo do serviço.

2. Qual é a principal vantagem do sistema bain-marie?

O sistema bain-marie assegura que os alimentos são mantidos a uma temperatura constante e uniforme sem queimar ou secar, preservando a sua textura, sabor e qualidades nutritivas, o que é crucial para a qualidade do serviço de buffet.

3. É fácil de instalar e usar?

Sim, o design "PLUG-IN" significa que o equipamento é de fácil instalação, bastando ligá-lo a uma tomada elétrica. O termostato B4U Touch, de grandes dimensões e alta luminosidade, garante uma operação intuitiva e um controlo simples da temperatura.

4. Este buffet pode ser utilizado para opções frias também?

Este modelo específico é um módulo aquecido com vitrine neutra. Para opções exclusivamente frias ou mistas refrigeradas e aquecidas, seriam necessárias outras configurações ou modelos de buffet disponíveis para complementar este equipamento.

5. Como a limpeza e manutenção são realizadas?

Desenvolvido para uso profissional, este buffet possui superfícies que facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a sua limpeza regular com produtos adequados para superfícies de contacto alimentar, garantindo a máxima higiene e longevidade do equipamento.