

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Buffet Térmico Móvel BUCV para Self-Service

Informações do Produto

SKU:	SLBUCV	Modelo:	SLBUCV
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922764
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bucv.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bucv-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUCV
EAN	8436630922764

Descricao Resumida

Buffet self-service móvel com calor seco e vitrine neutra. Ideal para manter alimentos quentes e expor produtos à temperatura ambiente. Plug-in.

Descricao Completa

Buffet térmico móvel — Buffet Térmico – Principais Vantagens

Este inovador balcão de serviço móvel, modelo BUCV, foi concebido para o setor de restauração que exige versatilidade e eficiência. Apresenta opções quentes e frias integradas, permitindo a exposição de uma vasta gama de alimentos, desde pratos confeccionados a sobremesas e bebidas refrigeradas. O seu design elegante e moderno integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de self-service, realçando a apresentação dos seus produtos.

A estrutura robusta e a mobilidade superior do equipamento permitem uma fácil adaptação a diferentes configurações de espaço e eventos. A combinação de um módulo de aquecimento por calor seco e uma vitrine neutra proporciona a flexibilidade necessária para servir, mantendo a temperatura ideal dos alimentos. Esta solução é ideal para otimizar o fluxo de clientes e a qualidade do serviço em buffets, tanto em ambientes internos como externos.

Aplicações Profissionais

Pensado para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios, este expositor de self-service é a resposta ideal para a exposição e manutenção de alimentos em grandes eventos, serviços de pequeno-almoço ou jantares-buffet. A sua capacidade de alternar entre funções térmicas e neutras

torna-o imprescindível para diversificar a ementa sem necessidade de múltiplos equipamentos. A instalação "PLUG-IN" garante uma utilização imediata e simplificada.

A adaptabilidade deste móvel de aquecimento permite a criação de estações de cozinha ao vivo ou ilhas de sobremesas dinâmicas, que podem ser facilmente deslocadas para se ajustarem às necessidades específicas de cada serviço. Melhora a experiência do cliente, que terá acesso fácil e rápido a uma seleção variada de opções, mantendo a frescura e o sabor de cada prato. É, sem dúvida, um investimento que eleva o padrão de qualquer serviço de buffet.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Potência	1.220W
Voltagem	230V-50/60HZ
Temperatura Máxima	70°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Este buffet é adequado para utilização em eventos ao ar livre?

Sim, o design móvel e a instalação "PLUG-IN" tornam-no ideal para eventos ao ar livre, desde que haja acesso a uma fonte de energia elétrica compatível.

2. Quais tipos de alimentos podem ser expostos no buffet BUCV?

Graças às opções quente e neutra, pode expor tanto pratos quentes, como carnes e legumes, como também alimentos à temperatura ambiente, como saladas e pão.

3. É fácil regular a temperatura, especialmente para a secção de aquecimento?

Sim, o buffet BUCV está equipado com um termostato B4U Touch de grande dimensão e alta luminosidade, que facilita a regulação e visualização da temperatura.

4. O buffet exige alguma montagem complexa?

Não, a designação "PLUG-IN" indica que o equipamento está pronto a usar assim que é ligado à corrente, sem necessidade de montagem complexa.

5. Quantas prateleiras possui este equipamento e são ajustáveis?

O buffet BUCV possui uma prateleira, ideal para organizar os alimentos de forma otimizada. A descrição técnica não especifica se é ajustável.