

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

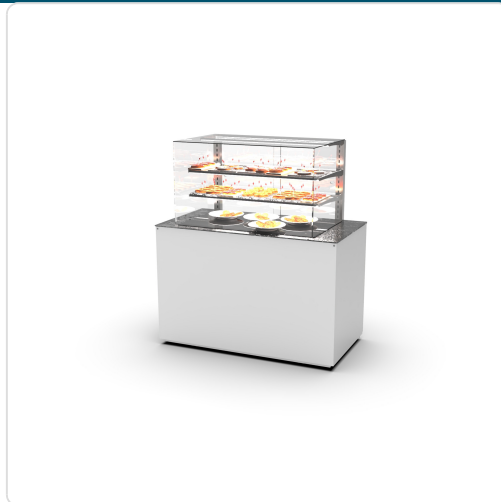
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

## Buffet Térmico Móvel BUCV-T com Vitrine Neutra

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUCV-T	<b>Modelo:</b>	SLBUCV-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922788
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bucv-t.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bucv-t.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>Estado Optimização</b>	pending

<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLBUCV-T
<b>EAN</b>	8436630922788

## Descricao Resumida

Buffet térmico móvel BUCV-T com vitrine neutra, ideal para self-service em restaurantes e hotéis, garantindo versatilidade e design elegante.

## Descricao Completa

### Buffet Móvel — Principais Vantagens

Este sistema de apresentação destaca-se pela versatilidade e mobilidade, oferecendo múltiplas opções para manter os alimentos quentes ou frios. Foi concebido para proporcionar uma experiência de self-service prática e eficiente, adaptando-se perfeitamente às necessidades de qualquer espaço.

O design elegante e funcional deste aparador térmico complementa a estética de qualquer ambiente, garantindo que a sua apresentação culinária seja tão apelativa quanto deliciosa. A facilidade de utilização e adaptação tornam-no uma escolha superior para estabelecimentos que valorizam a estética e a eficiência operacional.

### Aplicações Profissionais

O buffet BUCV-T é uma solução ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento flexível para servir refeições. Seja para o pequeno-almoço, almoço, jantar ou eventos especiais, a sua capacidade de manter a comida à temperatura ideal é crucial. Garante a satisfação dos clientes e otimiza o fluxo de serviço, tornando o quotidiano mais produtivo nas cozinhas profissionais. A vitrine neutra integrada aumenta as possibilidades de exposição de produtos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Potência	1.220W

Característica	Detalhe
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	70°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a durabilidade esperada deste buffet?

Construído com materiais robustos e tecnologia confiável, este equipamento foi concebido para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes, garantindo um investimento duradouro para o seu negócio.

### 2. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design inteligente e os materiais utilizados facilitam a limpeza diária e a manutenção, contribuindo para a higiene e a longevidade do equipamento com o mínimo esforço.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Com um termóstato de grande dimensão e alto brilho, o controlo da temperatura é intuitivo e preciso, permitindo ajustar facilmente as condições ideais para a conservação dos seus alimentos quentes ou frios.

### 4. Consigo mover o buffet facilmente?

A conceção móvel deste buffet permite um posicionamento flexível e sem esforço, essencial para adaptar o layout do seu espaço conforme as necessidades do momento ou dos eventos, com total comodidade para a sua equipa.

### 5. Que tipo de alimentos posso expor na vitrine neutra?

A vitrine neutra integrada é perfeita para a exposição de pão, bolos secos, fruta ou qualquer outro produto que não necessite de refrigeração ou aquecimento específico, complementando a oferta principal do buffet de forma harmoniosa.