

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

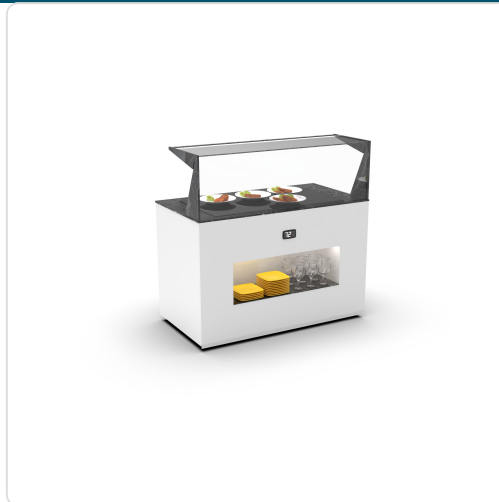


Módulo Buffet Aquecido Buce para Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUCE	Modelo:	SLBUCE
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922740
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buce.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buce-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUCE
EAN	8436630922740

Descricao Resumida

Módulo buffet aquecido versátil e móvel, ideal para self-service. Mantém os alimentos a 70°C com instalação PLUG-IN e termostato B4U.

Descricao Completa

Buffet Aquecido – Principais Vantagens

Este expositor de self-service foi concebido para oferecer uma solução robusta e elegante para a apresentação de alimentos a temperaturas ideais. A sua versatilidade e mobilidade permitem adaptar sem esforço o seu espaço de serviço, tornando-o perfeito para uma variedade de estabelecimentos. Desfrute da funcionalidade de manter pratos quentes e prontos para consumo, assegurando a satisfação dos seus clientes durante todo o período de serviço.

Além disso, o design sofisticado deste módulo de aquecimento complementa qualquer ambiente, elevando a experiência visual e prática do seu buffet. A facilidade de instalação "PLUG-IN" garante uma operacionalidade imediata, minimizando interrupções e maximizando a eficiência da sua operação diária. Um banho-maria moderno, ergonómico e com elevada performance.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer espaço de hotelaria que ofereça serviço de buffet, este equipamento é a escolha acertada. A capacidade de exibir os alimentos de forma atraente e segura é crucial para o sucesso em ambientes de self-service. A sua estrutura permite integrar-se facilmente em diferentes configurações de sala, desde pequenos-almoços a almoços e

jantares de grandes eventos.

Ainda, a durabilidade e a facilidade de manutenção deste módulo asseguram um investimento a longo prazo, traduzindo-se em menos preocupações e mais tempo focado no seu negócio. Garanta um serviço contínuo e de alta qualidade, mantendo os seus alimentos sempre frescos, quentes e convidativos para todos os seus clientes.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que o módulo buffet pode atingir?

O módulo buffet aquecido pode manter os alimentos a uma temperatura constante de 70°C, ideal para a conservação e apresentação de pratos quentes em serviços de refeição.

É fácil de instalar e usar?

Sim, este equipamento foi desenhado para ser de instalação "PLUG-IN", o que significa que é muito simples de ligar e começar a utilizar, sem necessidade de montagens complexas ou assistência técnica especializada.

Quantas prateleiras possui este módulo de self-service?

O módulo conta com uma prateleira, o que proporciona um espaço organizado e eficiente para a disposição dos seus produtos durante o serviço de buffet.

Posso mover este buffet facilmente dentro do meu estabelecimento?

Sim, a descrição do produto indica que é um buffet versátil e móvel, o que facilita o seu transporte e reposicionamento conforme as necessidades do seu espaço ou evento.

Qual o tipo de termostato utilizado neste equipamento?

O módulo está equipado com um termostato de grande dimensão e alta luminosidade, modelo B4U Touch B4U, que permite um controlo preciso e uma visualização clara da temperatura.