

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Bain-Marie Aquecido para Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUB150A	Modelo:	SLBUB150A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920272
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150a.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150a-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB150A
EAN	8436630920272

Descricao Resumida

Buffet bain-marie aquecido e móvel, com design elegante e anti-salpícos, ideal para self-service em hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este inovador módulo de buffet aquecido foi concebido para o sector da restauração profissional e hotelaria, oferecendo uma solução versátil para a manutenção de pratos a temperaturas ideais. Com o seu design anti-salpícos, garante uma apresentação impecável dos alimentos, essencial para operações de self-service de elevada qualidade. A sua característica móvel permite uma fácil adaptação a diferentes configurações de espaço e eventos, otimizando a eficiência do serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios e qualquer estabelecimento que sirva refeições em formato buffet. A sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma uniforme e segura torna-o indispensável para apresentações de pequeno-almoço, almoço ou jantar, assegurando que os seus clientes desfrutam de uma experiência gastronómica superior. Este equipamento é perfeito para buffets itinerantes e serviços de catering, onde a flexibilidade e a eficácia são cruciais.

Características Técnicas

Peso:	80 kg
Potência:	1.220 W
Voltagem:	230V-50/60HZ
Amplitude de Temperatura:	80°C
Prateleiras:	1
Tipo de Produto:	Banho-Maria
Instalação:	PLUG-IN
Termóstato:	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Este buffet é fácil de mover e instalar?

Sim, o design móvel deste buffet assegura uma movimentação simplificada e a instalação é do tipo "plug-in", o que facilita o posicionamento e a utilização em diferentes ambientes comerciais.

2. Qual a temperatura máxima que este equipamento consegue atingir?

O buffet opera numa amplitude de temperatura até 80°C, ideal para manter uma vasta gama de pratos quentes, garantindo a sua segurança alimentar e sabor.

3. É adequado para qualquer tipo de evento ou apenas para restauração fixa?

Graças à sua versatilidade e mobilidade, é extremamente adequado tanto para operações de restauração fixa como para eventos temporários, catering e buffets que exigem flexibilidade.

4. Como é a limpeza e manutenção deste módulo de buffet?

O design do buffet, em particular a sua superfície, foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção, contribuindo para uma higiene rigorosa no seu estabelecimento.

5. Onde posso encontrar informações detalhadas sobre o controlo de temperatura?

O controlo de temperatura é gerido através de um termóstato de grande dimensão e alta luminosidade, modelo B4U Touch B4U, que oferece uma interface intuitiva para ajustar e monitorizar as condições térmicas.