

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: 22/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto

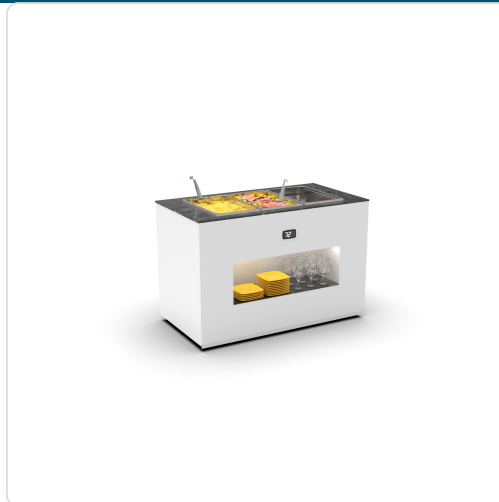


Buffet Térmico Móvel Banho-Maria Aberto

Informações do Produto

SKU:	SLBUB150	Modelo:	SLBUB150
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920265
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB150
EAN	8436630920265

Descricao Resumida

Móvel buffet térmico com banho-maria para self-service. Design elegante e móvel que mantém a temperatura ideal dos alimentos.

Descricao Completa

Explore a versatilidade e a mobilidade excepcional deste expositor térmico, concebido para self-service em cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros. Esta unidade de banho-maria otimiza a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos, assegurando que as refeições permaneçam apetitosas e prontas a servir.

O design com aquecimento de banho-maria aberto proporciona uma solução eficiente e um ambiente convidativo para os seus clientes, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de espaço e necessidades de serviço.

Buffet térmico profissional — Buffet Térmico — Principais Vantagens

- **Flexibilidade Operacional:** Permite transitar entre opções quentes e frias, adaptando-se a diversas ementas e horários.
- **Movimentação Simplificada:** Equipamento móvel, facilita a reorganização do espaço ou o transporte entre áreas de serviço.
- **Manutenção da Qualidade:** O sistema de banho-maria garante a conservação ideal da temperatura dos alimentos, preservando sabor e textura.
- **Design Elegante:** Integra-se harmoniosamente em ambientes de self-service, melhorando a experiência do cliente.

- **Fácil de Utilizar:** Controles intuitivos e instalação plug-in simplificam a operação diária, ideal para equipas movimentadas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, refeitório ou hotel que procure otimizar o fluxo de self-service. É ideal para buffets de pequeno-almoço, almoços empresariais ou eventos com serviço contínuo, onde a apresentação e a qualidade térmica dos alimentos são cruciais. A sua adaptabilidade permite utilizá-lo não só em hotéis e restaurantes, mas também em cantinas, hospitais e escolas, proporcionando sempre uma solução eficaz para a distribuição de refeições.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Potência	1.220W
Tensão	230V-50/60HZ
Intervalo 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 seu design móvel e a instalação tipo "plug-in" garantem uma mobilidade e montagem extremamente simples, permitindo flexibilidade na disposição do espaço de self-service a qualquer momento.

2. Quais tipos de alimentos podem ser mantidos aquecidos neste equipamento?

O sistema de banho-maria é ideal para uma vasta gama de pratos quentes, desde sopas e molhos a carnes e legumes, garantindo que se mantêm na temperatura de serviço ideal sem secar ou cozinhar em excesso.

3. É possível ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, o buffet está equipado com um termóstato de grande dimensão e alta luminosidade, permitindo um controlo preciso da temperatura até 80°C para se adaptar às necessidades específicas de cada alimento.

4. Qual é a capacidade de exposição de alimentos?

Com uma prateleira incluída e um design aberto de banho-maria, este buffet oferece uma área ampla e acessível para múltiplos recipientes GN, maximizando a capacidade de exposição para self-service.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Com uma potência de 1.220W e construção robusta, este móvel banho-maria foi concebido para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, assegurando durabilidade e performance.