

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Buffet Aquecido BUB65A

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUB65A	Modelo:	SLBUB65A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920227
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB65A
EAN	8436630920227

Descricao Resumida

Módulo de buffet aquecido móvel, com sistema de banho-maria. Ideal para self-service em restauração profissional. Design anti-salpicos e termostato B4U Touch para controlo preciso.

Descricao Completa

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Concebido para a restauração moderna, este módulo de buffet aquecido oferece uma solução versátil para o serviço de self-service. A sua construção robusta e design inteligente asseguram a manutenção da temperatura dos alimentos, garantindo uma apresentação impecável e segura para os seus clientes. A unidade é móvel, permitindo uma reconfiguração ágil do espaço de refeição, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer ambiente de hotelaria ou evento.

Destaca-se pela sua eficiência energética, com um consumo otimizado que contribui para a redução dos custos operacionais. O sistema de aquecimento por banho-maria, combinado com um isolamento eficaz, proporciona uma distribuição uniforme do calor, preservando a textura e o sabor dos pratos. A superfície de serviço é fácil de limpar e manter, assegurando os mais altos padrões de higiene. Este expositor térmico é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade do seu serviço de refeições.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e casas de eventos que sirvam refeições em formato buffet. A sua capacidade de manter quentes múltiplos tipos de alimentos torna-o indispensável para serviços de almoço, jantar ou pequenos-almoços prolongados. A prateleira incluída e o sistema anti-salpicos reforçam a funcionalidade para ambientes de alto tráfego.

A adaptabilidade deste expositor aquecido permite que seja facilmente integrado em diferentes linhas de buffet, seja como peça central ou como extensão de uma oferta existente. É igualmente útil para serviços de catering, onde a flexibilidade e a fiabilidade são cruciais para o sucesso do evento. A instalação plug-in simplifica a utilização, tornando-o operativo em qualquer local com acesso a uma tomada elétrica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Potência	1.220W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	80°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Banho-maria
Instalação	Plug-in
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é ideal este módulo de buffet?

É ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios e qualquer tipo de evento que exija um serviço de self-service eficiente e elegante para alimentos quentes.

Qual a faixa de temperatura que o buffet pode manter?

O módulo é capaz de manter os alimentos a uma temperatura constante de 80°C, ideal para servir refeições quentes em conformidade com as normas de segurança alimentar.

A unidade é fácil de mover e instalar?

Sim, o design móvel e a instalação plug-in tornam esta unidade muito fácil de reposicionar e colocar em funcionamento em diferentes espaços.

Inclui sistema de proteção contra salpicos?

Sim, o módulo BUB65A está equipado com um design anti-salpicos para garantir uma experiência de self-service mais higiénica e agradável para os utilizadores.

Que tipo de termostato é utilizado neste equipamento?

Integra um termostato B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade, que permite um controlo preciso e intuitivo da temperatura de serviço.