

# 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



## Módulo Buffet Aquecido Banho-Maria BUB65A-I

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUB65A-I	<b>Modelo:</b>	SLBUB65A-I
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920241
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a-i.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a-i.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a-i-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65a-i-1.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>	SLBUB65A-I
<b>EAN</b>	8436630920241

## Descricao Resumida

Módulo buffet aquecido para self-service, com função banho-maria e design anti-salpicos. Mantém alimentos quentes até 80°C de forma eficiente.

## Descricao Completa

### Buffet aquecido profissional — Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este inovador módulo de exposição aquecido foi concebido para o sector da hotelaria e restauração, oferecendo uma solução versátil para o serviço de *self-service*. A sua funcionalidade de banho-maria garante que os alimentos permaneçam quentes e frescos, com um design anti-salpicos que protege a higiene e a apresentação dos pratos. A estrutura robusta e o design elegante integram-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, seja num pequeno-almoço executivo ou num grande evento de *catering*.

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma diversidade de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até hotéis e empresas de *catering*. A facilidade de instalação *plug-in* torna-o perfeito para configurações temporárias ou permanentes. A funcionalidade de aquecimento regulável até 80°C permite manter uma vasta gama de pratos à temperatura ideal de consumo, aumentando a satisfação do cliente e otimizando o fluxo de serviço. As suas funcionalidades robustas tornam-no uma escolha preferencial para quem procura eficiência e durabilidade na exposição de alimentos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Potência	1.220 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	Até 80°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Banho-Maria
Instalação	Plug-in
Termostato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de alimentos é ideal este buffet aquecido?

Este buffet é ideal para manter uma variedade de alimentos quentes, como pratos principais, acompanhamentos e molhos, garantindo que cheguem à mesa com a temperatura e frescura apropriadas para uma experiência gastronómica superior.

### Qual a temperatura máxima que este equipamento consegue atingir?

O módulo buffet aquecido pode atingir uma temperatura máxima de 80°C, o que é ideal para preservar a qualidade e a segurança alimentar de muitos pratos em serviço contínuo.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado e a superfície de banho-maria facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e minimizando o tempo de manutenção, o que é um benefício crucial para qualquer negócio de restauração.

### Este buffet é adequado para uso em eventos com self-service?

Com a sua funcionalidade de banho-maria e design anti-salpicos, este buffet é particularmente indicado para configurações de *self-service*, proporcionando uma apresentação elegante e eficiente que agrada aos clientes e otimiza o serviço.

### Quais as opções de voltagem disponíveis para este equipamento?

O equipamento opera com uma voltagem padrão de 230V-50/60HZ, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais, garantindo uma aplicação flexível e sem constrangimentos.