

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Térmico 80°C com Bain-Marie Aberto BUB65

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUB65	Modelo:	SLBUB65
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920210
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub65-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUB65
EAN	8436630920210

Descricao Resumida

Buffet térmico elétrico, móvel, com bain-marie aberto até 80°C. Ideal para self-service em hotéis e restaurantes profissionais.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes e estabelecimentos de restauração que procuram flexibilidade e eficiência, o nosso módulo de buffet aquecido BUB65 é a solução ideal para apresentar pratos quentes. Com um design elegante e funcional, este equipamento de self-service integra-se perfeitamente em qualquer ambiente, proporcionando versatilidade na apresentação de alimentos.

módulo buffet aquecido — Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este expositor de quentes portátil assegura que os seus alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço, garantindo a satisfação dos clientes e otimizando a experiência gastronómica. A sua mobilidade facilita a reconfiguração de espaços, tornando-o perfeito para eventos, áreas de pequeno-almoço e cafetarias.

A facilidade de uso e a termorregulação precisa do banho-maria integrado permitem uma gestão eficiente dos serviços de refeição, reduzindo o desperdício alimentar e mantendo a qualidade dos pratos por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Este versátil módulo é particularmente indicado para uma vasta gama de contextos profissionais, incluindo hotéis, refeitórios empresariais, serviços de catering, buffets de eventos e restaurantes com áreas de self-service. A sua construção robusta e funcionalidade de manutenção de calor tornam-no indispensável para qualquer negócio que priorize a qualidade na apresentação de alimentos quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Potência	1220 W
Voltagem	230V-50/60HZ
Intervalo de Temperatura	80°C
Prateleiras	1
Tipo de Produto	Banho-maria
Instalação	Plug-in
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal funcionalidade deste módulo de buffet?

A principal funcionalidade é manter os alimentos quentes de forma eficiente e controlada através de um sistema de banho-maria, ideal para serviços de self-service em ambientes profissionais.

2. Onde pode ser utilizado este expositor aquecido?

Este equipamento foi concebido para uso em restaurantes, hotéis, refeitórios, cafetarias e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar pratos quentes em regime de buffet ou self-service.

3. É fácil de deslocar e instalar?

Sim, o seu design versátil e a instalação tipo "plug-in" garantem uma mobilidade e facilidade de instalação superiores, permitindo adaptação a diferentes configurações de espaço.

4. Como funciona o controlo de temperatura?

O controlo de temperatura é feito através de um termostato de grandes dimensões e alta luminosidade, o B4U Touch B4U, que permite um ajuste preciso e uma monitorização clara do calor.

5. Que tipo de alimentos pode ser servido neste buffet?

É adequado para uma ampla variedade de alimentos que precisam de ser mantidos quentes, desde pratos principais, acompanhamentos a molhos, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal de consumo.