

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Buffet Térmico Móvel Buca-I

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUCA-I	<b>Modelo:</b>	SLBUCA-I
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922757
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buca-i.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buca-i.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buca-i-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buca-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>	SLBUCA-I
<b>EAN</b>	8436630922757

## Descricao Resumida

Buffet térmico móvel Buca-I com design elegante e opções quentes/frias para autosserviço flexível em hotelaria e restauração. 1220W, 230V.

## Descricao Completa

### Buffet térmico profissional — Buffet Buca-I — Versatilidade e Eficiência no Serviço

Este expositor de buffet foi concebido para oferecer uma solução prática e elegante para o serviço de autosserviço, seja em ambientes quentes ou frios. A sua natureza móvel e design sofisticado tornam-no ideal para qualquer espaço de restauração ou hotelaria, garantindo que os seus clientes desfrutem sempre de alimentos na temperatura ideal.

Com opções de aquecimento por calor seco, este balcão de serviço adapta-se facilmente às necessidades da sua ementa, mantendo a integridade e o sabor dos pratos. A sua estrutura robusta e o vidro anti-projeção são pensados para durabilidade e higiene, fundamentais para a satisfação do cliente e a eficiência do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

O buffet móvel é uma adição valiosa para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e eventos de catering. A flexibilidade de poder mover e adaptar o balcão conforme a disposição do espaço e as necessidades do serviço otimiza o fluxo de clientes e a apresentação dos alimentos. É também excelente para pequenos-almoços, almoços executivos e jantares temáticos que exijam uma

apresentação impecável e manutenção de temperatura.

## Características Técnicas

<b>Peso do Produto</b>	80 kg
<b>Potência Elétrica</b>	1.220 W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60HZ
<b>Gama de Temperatura</b>	70°C
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termostato</b>	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### 1. Posso usar este buffet para manter alimentos frios?

Sim, o buffet foi concebido para ser versátil, permitindo tanto opções de aquecimento quanto de refrigeração. Isto oferece uma flexibilidade excepcional para a sua ementa, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.

### 2. O buffet é fácil de movimentar e instalar?

Com certeza. Este modelo é móvel e a sua instalação é do tipo PLUG-IN, o que significa que é fácil de ligar e colocar em funcionamento em qualquer local com acesso a uma tomada elétrica.

### 3. É resistente a salpicos de comida?

Sim, o buffet possui um design anti-projeção de design que minimiza os salpicos de comida, contribuindo para uma maior higiene e uma apresentação mais limpa ao longo do serviço.

### 4. Qual é a capacidade de aquecimento?

A capacidade de aquecimento atinge até 70°C, ideal para manter uma vasta gama de pratos quentes na temperatura correta para consumo imediato, sem comprometer a qualidade.

### 5. Onde este equipamento se encaixa melhor?

Graças à sua versatilidade e design elegante, este buffet é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e eventos que requerem uma solução de autosserviço flexível e de alta qualidade.