

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

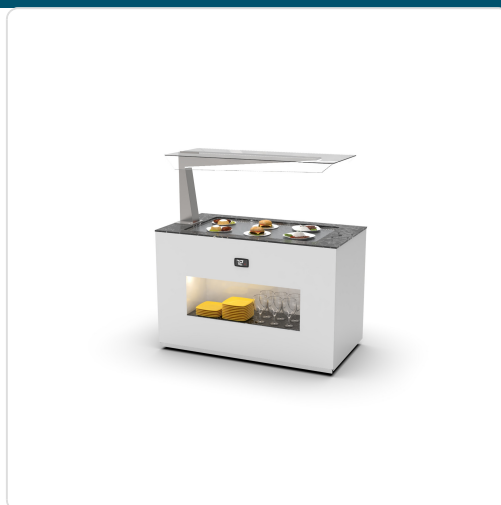
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Buffet Self-Service Aquecido BUSA-I 1300mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUSA-I	Modelo:	SLBUSA-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922702
Peso:	75 kg	Dimensões:	1300 x 700 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-busa-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-busa-i-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38923
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUSA-I
EAN	8436630922702

Descricao Resumida

Buffet self-service aquecido de 1300mm com banho-maria iluminado e controlo digital da temperatura, ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Buffet self-service aquecido — I — Principais Vantagens

Amplie a oferta do seu serviço de refeições com este elegante buffet self-service aquecido, modelo BUSA-I, concebido para manter os alimentos na temperatura ideal de conservação e apresentação. A sua versatilidade e design profissional tornam-no na solução perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram eficiência e sofisticação. Com controlo de temperatura digital, assegura a máxima qualidade dos seus pratos, proporcionando uma experiência superior aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este expositor de self-service é ideal para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo áreas de pequeno-almoço em hotéis, buffets de almoço e jantar, ou estações de serviço em eventos de catering. A sua estrutura robusta e funcionalidade aquecida garantem que os pratos permaneçam frescos e apetitivos, minimizando o desperdício e otimizando a qualidade do serviço. Prepare-se para impressionar os seus clientes com uma apresentação impecável e alimentos sempre à temperatura certa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1300x700x900mm
Temperatura	Até +60°C
Voltagem	230V – 50Hz
Potência	1.220W
Peso	75KG
Aquecimento	Banho-maria com iluminação LED
Controlo de Temperatura	Termostato digital
Acabamento	Efeito pedra laminada de alta pressão
Prateleiras	1 prateleira interior iluminada
Mobilidade	Com rodas
Tipo de Instalação	PLUG-IN
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este buffet pode atingir?

Este buffet aquecido consegue manter a temperatura dos alimentos até um máximo de +60°C, ideal para a conservação e apresentação de uma vasta gama de pratos quentes, garantindo a sua segurança alimentar.

É fácil de movimentar o buffet dentro do espaço de serviço?

Sim, este buffet está equipado com rodas, o que facilita bastante a sua movimentação e posicionamento em diferentes áreas do seu estabelecimento ou durante a montagem e desmontagem de eventos.

Como é feito o controlo da temperatura no buffet?

O controlo da temperatura é realizado através de um termostato digital intuitivo e de grandes dimensões, complementado por um display de alta luminosidade B4U Touch B4U, que permite um ajuste preciso e monitorização constante.

O interior do buffet possui alguma iluminação?

Sim, o buffet conta com iluminação LED no banho-maria e na prateleira interior, o que melhora

significativamente a visibilidade dos alimentos e a sua apresentação, tornando-os mais apelativos aos clientes.

Que tipo de acabamento exterior tem este equipamento?

O exterior do buffet apresenta um elegante efeito pedra laminada de alta pressão, conferindo-lhe um acabamento moderno e durável que se integra perfeitamente em qualquer ambiente profissional de restauração.