

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Buffet de Self-Service Neutro com Rodas 1300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUNE	<b>Modelo:</b>	SLBUNE
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920531
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	1300 x 700 x 1300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bune.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bune.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38927

<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLBUNE
<b>EAN</b>	8436630920531

## Descricao Resumida

Buffet de self-service neutro com iluminação LED e design em pedra laminada, ideal para exposição de alimentos em restauração de 1300mm.

## Descricao Completa

### Buffet Neutro — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração modernos, este balcão de self-service oferece uma solução versátil para a apresentação de alimentos à temperatura ambiente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o design sofisticado com efeito de pedra laminada de alta pressão conferem-lhe durabilidade e uma estética apelativa, ideal para ambientes de self-service ou buffets de hotelaria.

A iluminação LED integrada na prateleira interior e na tampa de proteção em aço inox realça os produtos expostos, tornando-os mais convidativos para os clientes. Equipado com rodas para fácil mobilidade, permite uma reconfiguração rápida e eficiente do espaço de serviço, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é a escolha ideal para cozinhas profissionais, salas de buffet em hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram uma plataforma de exposição flexível e elegante. Permite servir uma vasta gama de pratos frios, saladas, pães, sobremesas ou outros produtos que não necessitem de controlo de temperatura, mantendo-os acessíveis e visíveis para os comensais.

A facilidade de limpeza e a resistência dos materiais garantem uma operação higiénica e de baixa manutenção, contribuindo para a eficiência diária da sua equipa e para a satisfação dos seus clientes. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e apresentação no serviço de refeições.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1300x700x1300 mm
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Temperatura Máxima</b>	Neutra
<b>Potência</b>	20W
<b>Peso</b>	75 kg
<b>Tipo de Produto</b>	Neutro
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Tipo de Vidro</b>	Temperado
<b>Prateleiras</b>	1

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos este buffet é mais adequado?**

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de uma solução elegante e prática para a exposição de alimentos à temperatura ambiente, como saladas, pães e sobremesas.

### **Qual a vantagem do efeito de pedra laminada de alta pressão?**

O efeito de pedra laminada de alta pressão não só confere um acabamento estético superior e moderno ao buffet, como também aumenta a sua resistência a riscos e facilita a limpeza.

### **A iluminação LED consome muita energia?**

Não, a iluminação LED é de baixo consumo (20W), proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos com eficiência energética, contribuindo para reduzir os custos operacionais.

### **Este buffet é fácil de movimentar no espaço de serviço?**

Sim, o buffet está equipado com rodas, o que permite uma mobilidade fácil e segura, facilitando a alteração da sua disposição conforme as necessidades do seu evento ou serviço.

### **Qual a capacidade ou número de prateleiras deste equipamento?**

Este modelo inclui uma prateleira interior iluminada, oferecendo espaço adequado para apresentar uma variedade de itens de forma organizada e apelativa aos seus clientes.