

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Buffet Aquecido 4 GN 1/1 – 1490mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	HE274064	Modelo:	274064
Marca:	Arktic	EAN:	8711369274064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	274064
EAN	8711369274064

Descricao Resumida

Buffet aquecido profissional para 4 recipientes GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Com temperatura ajustável, rodas giratórias e prateleiras de apoio.

Descricao Completa

Este buffet aquecido profissional foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, suportando até quatro recipientes GN 1/1 com 150 mm de profundidade.

Buffet aquecido profissional — Buffet Aquecido — Características Técnicas

Capacidade	4x GN 1/1 (máx. 150 mm profundidade)
Dimensões (LxPxA)	1490 x 765 x 1370 mm
Faixa de Temperatura	30°C a 90°C
Material da Estrutura	Aço inoxidável e contraplacado
Rodas	4 giratórias
Prateleiras Inferiores	2
Luz Integrada	Sim
Guias para Tabuleiro	Dobráveis, em ambos os lados
Peso Líquido	152,792 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e escolares, empresas de catering e eventos. Garante a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos em qualquer ambiente de serviço de sala.

Buffet Aquecido — Principais Vantagens

- Mantém os alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, entre 30°C e 90°C.
- Capacidade para 4 recipientes GN 1/1, oferecendo flexibilidade na apresentação dos pratos.
- Design elegante em aço inoxidável e contraplacado, adequado para diversos ambientes.
- Mobilidade facilitada por 4 rodas giratórias, permitindo fácil deslocação e posicionamento.
- O topo rebatível serve como cobertura protetora para os alimentos quando não está em uso.
- Inclui guias dobráveis para tabuleiro em ambos os lados e duas prateleiras inferiores para arrumação adicional.

Qual a capacidade máxima de recipientes GN deste buffet aquecido?

Este buffet tem capacidade para quatro recipientes GN 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm.

Qual a faixa de temperatura que este equipamento consegue manter?

A temperatura deste buffet aquecido é ajustável, permitindo manter os alimentos entre 30°C e 90°C.

É fácil mover este buffet dentro do espaço de serviço?

Sim, o buffet está equipado com 4 rodas giratórias, o que facilita a sua deslocação e posicionamento em diferentes áreas do seu estabelecimento.

O topo do buffet pode ser usado como proteção para os alimentos?

Sim, a parte superior do buffet pode ser baixada e fixada com fechos, servindo como uma cobertura eficaz para proteger o conteúdo quando não está em uso.

Os recipientes GN 1/1 estão incluídos com o buffet?

Sim, este buffet aquecido é fornecido com 4 recipientes GN 1/1, prontos para serem utilizados de imediato. ?