

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Aquecido com Vitrine Expositora BUF120-80CS

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-80CS	Modelo:	SLBUF120-80CS
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922658
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80cs.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-80CS
EAN	8436630922658

Descricao Resumida

Módulo buffet aquecido profissional com vitrine expositora. Ideal para manter e servir pratos quentes em hotéis, restaurantes e self-service.

Descricao Completa

Buffet aquecido — Buffet de Quentes – Principais Vantagens

Este expositor de self-service é uma solução profissional que combina um design elegante com funcionalidade excepcional, ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação de alimentos a quente. Concebido para a exposição de refeições prontas a servir, assegura que os seus pratos se mantêm a uma temperatura ideal, realçando a qualidade e o sabor.

A sua estrutura robusta e versátil permite uma integração perfeita em diversos ambientes de restauração, desde hotéis a restaurantes, proporcionando uma experiência de self-service prática e apelativa para o cliente. Com controlo de temperatura preciso e fácil manuseamento, este equipamento garante uma operação eficiente e higiénica.

Aplicações Profissionais

Este módulo de buffet aquecido é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É particularmente vantajoso para estabelecimentos que oferecem serviços de catering, buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, e áreas de refeição em hotéis. A display cabinet incorporada eleva a apresentação dos alimentos, tornando-o perfeito para espaços onde a visibilidade dos pratos é crucial para atrair clientes. A sua mobilidade e adaptabilidade permitem que seja utilizado em diferentes eventos ou configurações do espaço, otimizando o fluxo de serviço e a satisfação do cliente em restaurantes de grande volume, refeitórios empresariais e outros serviços de alimentação coletiva.

Características Técnicas

Peso	250 kg
-------------	--------

Potência	1.050 W
Voltagem	230 V - 50 Hz
Intervalo de Temperatura	70 °C
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	B4U Touch de grande dimensão e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste módulo de buffet aquecido?

A principal vantagem reside na sua capacidade de manter os alimentos a uma temperatura constante de 70°C, garantindo frescura e segurança alimentar aos seus clientes durante o serviço de buffet.

Este equipamento é fácil de instalar e usar num ambiente profissional?

Sim, o módulo foi concebido para uma instalação PLUG-IN, o que significa que é de fácil conexão e pronto a usar. O seu termóstato B4U Touch, de grande dimensão e alto brilho, simplifica a operação e o controlo da temperatura.

Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este modelo?

Balcões de buffet em hotéis, restaurantes com serviço de self-service, refeitórios e empresas de catering são os principais beneficiários. A display cabinet integrada eleva a apresentação dos alimentos, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Como é que este buffet contribui para a eficiência do serviço?

Ao manter os alimentos pré-preparados e quentes, reduz-se o tempo de espera dos clientes e otimiza-se o fluxo de serviço, especialmente em horas de pico. A sua mobilidade também facilita a reconfiguração do espaço conforme as necessidades.

Este equipamento possui funcionalidades de segurança alimentar?

Sim, o controlo rigoroso da temperatura a 70°C é crucial para a segurança alimentar, impedindo a proliferação bacteriana. Além disso, a vitrine protege os alimentos de contaminação exterior, mantendo a higiene no ponto de venda.