

# 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: 23/05/2026

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

## Módulo Buffet Quente BUF120-80CA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-80CA	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-80CA
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922641
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80ca.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80ca.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>	SLBUF120-80CA
<b>EAN</b>	8436630922641

## Descricao Resumida

Módulo buffet quente self-service com display eletrónico. Mantém alimentos à temperatura ideal para restaurantes e hotéis. Instalação plug-in.

## Descricao Completa

### buffet quente — Buffet de Aquecimento — Principais Vantagens

Este módulo de buffet proporciona uma solução versátil e elegante para manter os alimentos quentes e prontos a servir em ambientes de restauração profissional. É ideal para otimizar o serviço de pequenos-almoços, almoços ou jantares, assegurando que as suas iguarias se mantêm na temperatura ideal e com a máxima higiene.

A sua concepção prática e robusta garante uma durabilidade superior, mesmo sob uso intensivo. Este aparelho foi especialmente concebido para oferecer uma instalação simples e rápida, permitindo flexibilidade na disposição do seu espaço de self-service. Contribui para uma apresentação apelativa dos pratos, melhorando a experiência do cliente.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e outros estabelecimentos que necessitem de uma solução eficiente para o serviço de buffet. A funcionalidade de display quente integrado torna-o adequado para uma vasta gama de pratos, desde carnes e vegetais a acompanhamentos diversos. Facilita o fluxo de atendimento e satisfaz as expectativas dos seus clientes.

O design sóbrio e a facilidade de mobilidade, aliada à sua elevada performance térmica, conferem a este equipamento um lugar de destaque em qualquer linha de self-service moderna. Permite manter a qualidade e o sabor dos alimentos por mais tempo, aumentando a rotatividade e, consequentemente, a rentabilidade do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Peso	250 kg
Potência	1.050 W
Tensão	230 V-50 Hz
Intervalo de Temperatura	70°C
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Grande tamanho e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a temperatura máxima que este módulo de buffet atinge?**

Este módulo de buffet é capaz de atingir uma temperatura máxima de 70°C, ideal para manter uma ampla variedade de pratos quentes e seguros para consumo.

### **Qual o tipo de instalação necessária para este equipamento?**

O equipamento possui uma instalação do tipo PLUG-IN, o que significa que é de fácil ligação à rede elétrica, sem necessidade de instalações complexas. A sua simplicidade permite uma rápida integração no seu espaço.

### **Este buffet é adequado para uso em self-service?**

Sim, o design versátil e a capacidade de manter alimentos quentes tornam-no perfeitamente adequado para balcões de self-service em qualquer tipo de estabelecimento de restauração.

### **Quantas prateleiras possui este módulo de buffet?**

O módulo está equipado com uma prateleira, otimizando o espaço para a apresentação dos alimentos de forma eficaz e acessível aos clientes.

### **Onde este equipamento pode ser utilizado?**

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios, cafeterias e qualquer local que necessite de expor e servir alimentos quentes de forma prática e apelativa.