

# 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 Elemento Aquecido com Vitrine Expositora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-50CA	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-50CA
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922627
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50ca.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50ca.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>	SLBUF120-50CA
<b>EAN</b>	8436630922627

## Descricao Resumida

Buffet expositor térmico versátil de calor seco, ideal para self-service, mantém alimentos quentes até 70°C com termóstato tátil. Instalação PLUG-IN.

## Descricao Completa

### Buffet aquecido — Buffet Expositor Térmico — Principais Vantagens

Este expositor térmico para buffet combina funcionalidade e design elegante, tornando-o ideal para qualquer espaço de self-service. Projetado para manter os alimentos quentes à temperatura ideal de 70°C, garante que as suas iguarias sejam servidas sempre nas melhores condições. A facilidade de instalação e o termóstato tátil de alta visibilidade promovem uma operação intuitiva e eficiente, essencial em ambientes profissionais.

A versatilidade deste equipamento permite a apresentação de uma variedade de pratos, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos, otimizando a experiência do cliente. A construção robusta e a potência adequada asseguram longevidade e desempenho consistente, um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet é uma solução perfeita para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering que procuram uma forma prática e apelativa de servir refeições. É particularmente eficaz em serviços de pequeno-almoço, almoço ou jantar, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. Facilita o serviço self-service, permitindo que os clientes se sirvam de forma autónoma e conveniente.

Também é adequado para eventos, conferências e banquetes, onde a mobilidade e a adaptabilidade do equipamento são valiosas. A sua funcionalidade de aquecimento por calor seco com armário expositor integrado torna-o um recurso indispensável para otimizar o fluxo de serviço e a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Peso	250 kg
Potência	1.050 W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	Até 70°C
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	B4U Tátil de grande dimensão e alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a temperatura máxima que este buffet pode atingir?**

Este buffet foi concebido para operar a uma temperatura máxima de 70°C, ideal para manter os alimentos quentes e seguros para consumo durante o serviço.

### **A instalação deste equipamento é complicada?**

Não, a instalação é do tipo PLUG-IN, o que significa que é simples de ligar e usar, sem necessidade de complexas montagens.

### **Este expositor pode ser utilizado para alimentos frios?**

Não, este modelo específico é um módulo de aquecimento a seco e inclui uma vitrine expositora quente, destinando-se exclusivamente à manutenção de alimentos quentes.

### **Quantas prateleiras possui o buffet?**

O buffet está equipado com uma prateleira, otimizando o espaço para a exposição eficiente dos seus produtos.

### **O termóstato é de fácil utilização?**

Sim, o termóstato tátil B4U de grande dimensão e alta luminosidade foi desenhado para ser extremamente intuitivo e fácil de controlar.