

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



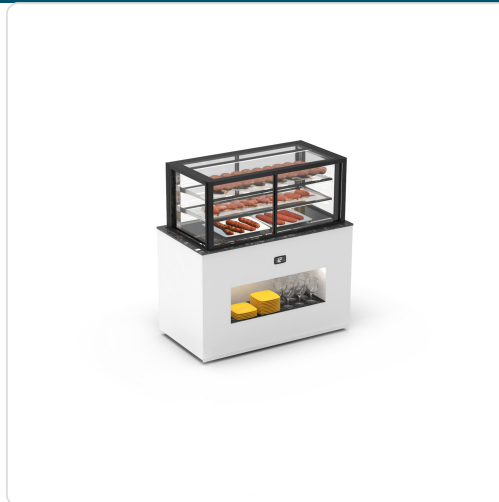
Hotelequip.pt

Buffet Elemento Aquecido com Vitrine Expositora

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-50CA	Modelo:	SLBUF120-50CA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922627
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50ca.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-50CA
EAN	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.