

# 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

## Bufete de Quentes Self-Service Termostato Digital

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-50C	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-50C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922610
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50c.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>	SLBUF120-50C
<b>EAN</b>	8436630922610

## Descricao Resumida

Bufete self-service móvel com vitrine quente e termostato digital. Ideal para manter alimentos quentes com elegância e eficiência.

## Descricao Completa

### Módulo Buffet Quente — Principais Vantagens

Este versátil módulo de bufete com aquecimento a seco é uma solução perfeita para estabelecer uma linha de self-service eficiente e elegante. A sua conceção robusta e as opções de temperatura controlada garantem que os alimentos sejam mantidos na condição ideal para servir, aumentando a satisfação do cliente em qualquer ambiente de restauração.

O equipamento destaca-se pela sua mobilidade e design pensado para a funcionalidade, integrando uma vitrine de exposição quente que realça a apresentação dos pratos. Com um sistema PLUG-IN para instalação simplificada e um termostato intuitivo, o controlo da temperatura é preciso e de fácil monitorização.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cafetarias e eventos de catering, este módulo de exposição é uma mais-valia em qualquer estabelecimento que procure otimizar o serviço de bufete. A capacidade de manter os alimentos quentes e prontos para consumo direto minimiza o desperdício alimentar e melhora a experiência gastronómica do cliente.

A adaptabilidade deste móvel de aquecimento permite a sua integração em diversos estilos de decoração, tornando-o adequado tanto para operações diárias como para ocasiões especiais. É uma ferramenta indispensável para gerir grandes fluxos de clientes de forma eficiente e profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Peso	250 kg
Potência	1.050 W
Voltagem	230V-50HZ
Temperatura Máxima	70°C
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a temperatura máxima que o buffet consegue atingir?**

O módulo buffet quente pode atingir uma temperatura máxima de 70°C, ideal para manter diversos pratos quentes e saborosos para o serviço de self-service.

### **A vitrine quente está sempre integrada no módulo?**

Sim, o módulo BUF120-50C inclui uma vitrine de exposição quente incorporada, perfeita para apresentar os alimentos de forma apelativa e higiénica.

### **Este equipamento é fácil de instalar?**

Com a funcionalidade PLUG-IN, a instalação do buffet é simples e não requer conhecimentos técnicos aprofundados, tornando-o rapidamente operacional no seu espaço.

### **Que tipo de termostato possui o módulo?**

O módulo está equipado com um termostato B4U Touch B4U de grande dimensão e alta luminosidade, que oferece um controlo de temperatura intuitivo e de fácil leitura.

### **Este buffet é adequado para utilização em eventos de catering?**

Sim, devido à sua mobilidade e design versátil, este buffet é altamente recomendado para eventos de catering, permitindo servir refeições quentes em qualquer local com grande facilidade.