

# 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 Refrigerado Ventilado BUF120-80A

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-80A	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-80A
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920135
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80a.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80a.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>	SLBUF120-80A
<b>EAN</b>	8436630920135

## Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado ventilado com armário para sobremesas, ideal para self-service em hotéis e restaurantes, mantendo os alimentos frescos e visíveis.

## Descricao Completa

### módulo buffet refrigerado — Módulo Refrigerado de Autosserviço — Principais Vantagens

Concebido para profissionais que procuram versatilidade e eficiência, este módulo de buffet refrigerado ventilado é a escolha ideal para estabelecimentos que oferecem serviços de autosserviço. Apresenta um design elegante e funcional, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de serviço, seja para opções de comida quente ou fria. A sua capacidade de refrigeração ventilada garante a conservação ideal de uma vasta gama de sobremesas e produtos frescos, mantendo a qualidade e a segurança alimentar.

A estrutura robusta e a tecnologia de refrigeração avançada asseguram um desempenho fiável e uma apresentação impecável dos alimentos. Este equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis e refeitórios que visam otimizar a experiência do cliente, proporcionando acesso fácil e higiénico a pratos variados. Facilita a gestão de espaços e a rotação de alimentos, adaptando-se dinamicamente às suas necessidades operacionais.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes profissionais. Em hotéis, pode ser integrado em buffets de pequeno-almoço ou jantares, oferecendo uma solução elegante para a exposição de saladas, frutas e sobremesas. É também uma excelente opção para restaurantes com serviço de buffet, permitindo uma apresentação atrativa e organizada dos alimentos, aumentando as vendas por impulso.

Em cozinhas profissionais e refeitórios, a sua mobilidade proporciona flexibilidade no layout do espaço, sendo facilmente deslocável conforme as necessidades do evento ou serviço. A sua eficiência energética e o gás refrigerante R290, mais ecológico, contribuem para a sustentabilidade

do seu negócio, reduzindo custos operacionais a longo prazo.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	250 kg
<b>Gás</b>	R290 120G
<b>Potência</b>	1050 W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+4°C a +8°C
<b>Compressor</b>	SCE18MNX
<b>Potência Refrigerante</b>	1470 W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Classe Climática</b>	CLASSE CLIMÁTICA 3
<b>Tipo de Produto</b>	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termostato</b>	B4U Tátil B4U, de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

### Qual a faixa de temperatura suportada por este módulo?

Este módulo de buffet opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação de sobremesas, saladas e outros alimentos frescos. Garante a manutenção da frescura e segurança alimentar durante todo o período de serviço.

### É fácil de instalar e mover este equipamento no meu estabelecimento?

Sim, o design do sistema plug-in facilita a instalação e desinstalação. A sua construção versátil permite uma fácil mobilidade, tornando-o adaptável a diferentes layouts e necessidades do seu espaço de restauração.

### Quais são os benefícios da refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio por todo o módulo, mantendo a temperatura constante e homogênea. Isto é crucial para prolongar a vida útil dos alimentos e garantir a sua apresentação.

**Este equipamento é adequado para bufetes de serviço misto (quente e frio)?**

O modelo BUF120-80A é um módulo refrigerado ventilado. Pode ser combinado com outros módulos de buffet (quentes ou neutros) para criar uma solução de autosserviço completa e mista.

**Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as suas vantagens?**

O módulo utiliza gás R290 (120G), um refrigerante natural com baixo impacto ambiental (GWP reduzido). Esta escolha contribui para a sustentabilidade operacional do seu negócio, alinhando-se com as mais recentes diretrizes ecológicas.