

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Refrigerado Ventilado BUF120-80A

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-80A	Modelo:	SLBUF120-80A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920135
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-80a.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-80A
EAN	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

Peso	250 kg
Gás	R290 120G
Potência	1050 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	SCE18MNX
Potência Refrigerante	1470 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	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.