

# 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 Neutro BUF120-20N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-20N	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-20N
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920142
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20n.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20n.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>	SLBUF120-20N
<b>EAN</b>	8436630920142

## Descricao Resumida

Módulo de buffet neutro com display case integrada, versátil e móvel, para exposição elegante de alimentos à temperatura ambiente.

## Descricao Completa

### Buffet Neutro — Principais Vantagens

Este inovador módulo de buffet neutro oferece uma solução versátil e elegante para serviços de self-service em qualquer estabelecimento. Concebido para a exposição de alimentos à temperatura ambiente, garante uma apresentação impecável e funcionalidade superior, adaptando-se perfeitamente a diversas configurações de sala.

O design cuidadosamente pensado realça a estética do espaço, enquanto a sua natureza móvel permite flexibilidade na disposição, ideal para banquetes, eventos ou o menu diário. A display case integrada proporciona uma visibilidade clara dos produtos, convidando os clientes a desfrutar da seleção culinária.

### Aplicações Profissionais

Este expositor de buffet é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios empresariais e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades, seja para pequeno-almoço, almoço ou jantar, torna-o um ativo valioso para o seu negócio.

É particularmente útil em cenários onde a mobilidade e a versatilidade são cruciais, permitindo reconfigurações rápidas de layout e otimização do espaço disponível. A robustez da construção assegura durabilidade e resistência ao uso diário intenso, características essenciais em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	250 kg
<b>Potência</b>	150 W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Gama de Temperatura</b>	NEUTRO
<b>Potência Refrigerante</b>	1470 W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	NEUTRO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termóstato</b>	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de alimentos este módulo de buffet é indicado?**

Este módulo é perfeitamente adequado para a apresentação e exposição de alimentos que não requerem refrigeração ou aquecimento, mantendo-os à temperatura ambiente de forma higiénica e visualmente atrativa.

### **É possível mover este buffet facilmente entre diferentes áreas do estabelecimento?**

Sim, o design móvel deste buffet foi concebido para facilitar o transporte e a reconfiguração em diversos espaços, garantindo máxima flexibilidade na sua operacionalidade diária ou em eventos especiais.

### **Qual a durabilidade esperada deste equipamento em uso intensivo diário?**

Fabricado com materiais de alta qualidade e pensado para o ambiente profissional, este módulo de buffet oferece uma durabilidade excecional, resistindo ao desgaste do uso contínuo em ambientes de restauração movimentados.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do módulo de buffet?**

A superfície lisa e os materiais de fabrico facilitam a limpeza diária com produtos de higiene comuns. Recomenda-se a verificação periódica das suas componentes para assegurar o funcionamento otimizado e prolongar a vida útil do equipamento.

### **A display case integrada pode ser ajustada ou removida?**

A display case é um componente essencial do design que otimiza a visibilidade e proteção dos alimentos. Embora não seja projetada para ser removida, a sua estrutura foi desenvolvida para ser robusta e funcional.