

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Self-Service Quente e Frio BUF120-80S

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-80S	Modelo:	SLBUF120-80S
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922665
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-80S
EAN	8436630922665

Descricao Resumida

Módulo buffet self-service, combinando secções quentes e refrigeradas para uma apresentação elegante e funcional de alimentos em qualquer ambiente profissional.

Descricao Completa

Buffet Profissional — Principais Vantagens

Este inovador módulo de exposição para bufetes oferece uma solução versátil para a apresentação de alimentos, combinando zonas de calor e frio num único equipamento. Ideal para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade, garante a temperatura perfeita para uma vasta gama de pratos, desde quentes a sobremesas refrigeradas, otimizando a experiência de self-service para os seus clientes. O seu design elegante integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente de restauração, elevando a qualidade visual da sua oferta gastronómica.

A adaptabilidade deste expositor modular permite configurá-lo conforme as exigências do serviço, quer seja para um banquete aquecido ou para uma seleção de iguarias refrigeradas. A eficiência energética e a facilidade de mobilidade são características que se traduzem em poupança operacional e agilidade na organização do espaço. É a escolha inteligente para gerir com distinção as necessidades de conservação e apresentação de alimentos, mantendo-os sempre apetecíveis.

Aplicações Profissionais

Este balcão self-service é perfeitamente adequado para uma variedade de contextos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas profissionais que servem buffet. É igualmente útil em eventos de catering, onde a versatilidade e a mobilidade são cruciais para um serviço dinâmico e eficaz. A integração de secções quentes e frias permite servir desde pratos principais até saladas e sobremesas, tudo com a máxima conveniência e conformidade com as normas de segurança alimentar.

A sua conceção robusta e funcionalidade combinada tornam-no indispensável em qualquer ambiente onde a apresentação apurada e a manutenção da temperatura são prioritárias. O módulo buffet é um investimento que valoriza a imagem e a eficiência operacional do seu negócio, assegurando que os

alimentos são sempre servidos nas melhores condições, agradando tanto ao paladar como à vista dos comensais.

Características Técnicas

Peso	250 kg
Gás Refrigerante	R290 120G
Potência Elétrica	1.050 W
Voltagem	230 V-50 HZ
Faixa de Temperatura	70 °C (zona quente)
Potência Frigorífica	1470 W
Prateleiras	1
Tipo de Produto	SAHARA
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Tamanho grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre a zona quente e a zona fria deste buffet?

A zona quente destina-se à manutenção de alimentos preparados a uma temperatura elevada (até 70°C), enquanto a zona fria, com potência frigorífica de 1470W e gás R290, é projetada para manter sobremesas e outros itens refrigerados frescos e seguros para consumo.

Este módulo buffet é fácil de movimentar e instalar?

Sim, o design versátil e móvel, juntamente com a instalação "PLUG-IN", permite uma deslocação e ativação simples, ideal para uma rápida reconfiguração do espaço ou para transporte entre diferentes áreas de serviço.

Que tipo de termostato está integrado no equipamento?

O equipamento possui um termostato B4U Touch B4U, de tamanho generoso e alta luminosidade, que facilita a leitura e o controlo preciso das temperaturas de cada secção, garantindo a segurança alimentar.

Como o buffet contribui para a elevação do design do espaço?

Com um design elegante e componentes que facilitam uma apresentação visual apelativa dos alimentos, este buffet melhora significativamente a estética de qualquer área de self-service, convidando os clientes à degustação.

Este buffet é adequado para buffets noturnos de hotel?

Sim, a combinação de opções quentes e frias, a facilidade de gestão de temperatura e o design sofisticado tornam este buffet perfeito para servir uma variedade de pratos em eventos noturnos, jantares ou pequenos-almoços em hotéis e pousadas.