

# 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 Self-Service Quente e Frio BUF120-80S

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-80S	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-80S
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922665
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Peso</b>	250 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 120G
<b>Potência Elétrica</b>	1.050 W
<b>Voltagem</b>	230 V-50 HZ
<b>Faixa de Temperatura</b>	70 °C (zona quente)
<b>Potência Frigorífica</b>	1470 W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termostato</b>	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.