

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Refrigerado Ventilado BUF120-50

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-50	Modelo:	SLBUF120-50
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920104
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-50
EAN	8436630920104

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado ventilado com armário de sobremesas integrado, ideal para self-service em hotelaria e restauração. Conserva alimentos a +4/+8°C.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este versátil módulo de buffet refrigerado foi concebido para otimizar o self-service em qualquer espaço profissional. Oferecendo opções multifuncionais para manter alimentos frios ou refrigerados, este expositor combina funcionalidade e um design elegante, ideal para uma apresentação apelativa dos seus produtos culinários. A sua mobilidade facilita a reconfiguração de espaços, adaptando-se perfeitamente às necessidades dinâmicas dos serviços de restauração e hotelaria.

Com um sistema de refrigeração ventilada e um armário específico para sobremesas integrado, garante uma conservação impecável e uma temperatura uniforme entre +4 e +8°C. A eficiência energética e a utilização do refrigerante R600A sublinham o compromisso com a sustentabilidade e a redução dos custos operacionais, tornando-o uma escolha inteligente para estabelecimentos que procuram excelência.

Aplicações Profissionais

O módulo de exposição refrigerada BUF120-50 é uma solução robusta e esteticamente agradável para diversas aplicações em restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e espaços de catering. É ideal para exibir e conservar saladas frescas, sobremesas, frutas ou outros itens alimentares que requerem refrigeração constante. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades de apresentação torna-o um ativo valioso para qualquer operação gastronómica.

A incorporação de um armário refrigerado para sobremesas eleva a sua funcionalidade, permitindo a exposição de diversas iguarias doces de forma organizada e atraente. A facilidade de configuração e a alta visibilidade proporcionada pelas suas características são cruciais para impulsionar o consumo por impulso e melhorar a experiência do cliente.

Características Técnicas

Peso	250 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	275 W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	NEK6170Y
Potência Frigorífica	1470 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do sistema de refrigeração ventilado?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura em todo o módulo, evitando pontos quentes ou frios e garantindo a conservação ideal dos alimentos expostos.

É fácil movimentar este módulo de buffet?

Sim, o design do BUF120-50 foi concebido para ser versátil e móvel. Embora não sejam indicadas rodas, a sua adaptabilidade sugere facilidade de posicionamento em diferentes layouts de serviço.

Que tipo de produtos posso armazenar no armário de sobremesas?

O armário de sobremesas é ideal para manter bolos, mousses, frutas fatiadas, iogurtes ou outros doces que necessitem de uma temperatura controlada para manter a frescura e apresentação.

Este equipamento é amigo do ambiente?

Sim, o uso do gás refrigerante R600A, conhecido pela sua baixa pegada ambiental, e a sua eficiência energética contribuem para uma operação mais sustentável e alinhada com as preocupações ecológicas.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do módulo?

A superfície em inox e os componentes de fácil acesso permitem uma limpeza e manutenção simples, seguindo as diretrizes de higiene alimentar para equipamentos de refrigeração comercial. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e a verificação do bom funcionamento do sistema de ventilação.