

# 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 BUF120-50A

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-50A	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-50A
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920111
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50a.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-50a.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>	SLBUF120-50A
<b>EAN</b>	8436630920111

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Este inovador módulo de buffet refrigerado ventilado assegura uma apresentação elegante e eficaz dos seus alimentos, mantendo-os frescos e apelativos para os clientes. Concebido para self-service, oferece uma solução versátil e móvel, adaptando-se perfeitamente às mais diversas necessidades de restauração e hotelaria.

A sua estrutura robusta e o sistema de refrigeração de alta performance garantem a preservação ótima dos produtos, ideal para sobremesas e outros itens que necessitam de temperatura controlada. Facilita a exposição de iguarias, incentivando a escolha dos comensais e otimizando a experiência de buffet.

### Aplicações Profissionais

O módulo BUF120-50A é a escolha ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios, cafeterias e eventos de catering que exigem máxima qualidade na conservação e exposição de alimentos. Garante que qualquer sobremesa ou prato frio seja servido à temperatura ideal, promovendo a satisfação do cliente.

A sua mobilidade permite uma fácil reconfiguração do espaço, adaptando-se a diferentes layouts de sala e tipos de serviço. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que visa a excelência no serviço de buffet refrigerado, combinando funcionalidade e estética.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Peso	250 kg
Gás Refrigerante	R600A 82G
Potência	275W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	NEK6170Y
Potência Frigorífica	1470 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura que este módulo de buffet consegue manter?**

O módulo opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação segura de alimentos frescos e sobremesas que necessitam de refrigeração.

### **Este equipamento é adequado para uso em self-service?**

Sim, o design versátil e elegante deste buffet foi especificamente concebido para ambientes de self-service, otimizando a apresentação e o acesso aos alimentos.

A instalação do Módulo Buffet Refrigerado é complexa?

Não, o Módulo Buffet BUF120-50A possui instalação tipo "Plug-in", o que facilita a sua colocação e arranque no seu negócio sem complicações adicionais.

### **Quantas prateleiras inclui este módulo refrigerado?**

Este modelo dispõe de 1 prateleira, oferecendo espaço suficiente para a exposição organizada de diversos produtos em ambientes de restauração.

### **Qual o tipo de gás refrigerante utilizado no equipamento?**

O equipamento utiliza gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, em linha com as normas de sustentabilidade atuais.