

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



Módulo Buffet Refrigerado Ventilado BUF120-20

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF120-20	Modelo:	SLBUF120-20
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920098
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF120-20
EAN	8436630920098

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este inovador módulo de buffet refrigerado foi concebido para oferecer uma solução de self-service altamente versátil em ambientes profissionais. Com um sistema de refrigeração ventilada e opção de temperatura controlada entre +4°C e +8°C, assegura a conservação ideal de sobremesas e outros alimentos frios. O design elegante e as múltiplas funcionalidades tornam-no ideal para espaços que exigem flexibilidade e apresentação impecável dos pratos. A sua mobilidade também facilita o posicionamento em diferentes zonas do seu estabelecimento, adaptando-se a diversas configurações de serviço.

Aplicações Profissionais

Pensado para o setor da restauração e hotelaria, este expositor refrigerado é perfeito para hotéis, cantinas, refeitórios, e eventos com serviço de self-service. Contribui para uma experiência gastronómica superior, permitindo que os clientes se sirvam de sobremesas frescas e bem conservadas. A sua construção robusta e eficiente foi desenhada para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Este módulo de buffet é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para a conservação e exposição de sobremesas refrigeradas, saladas, frutas e outros artigos alimentares que necessitem de ser mantidos entre +4°C e +8°C para preservar a frescura e qualidade.

Qual a vantagem da refrigeração ventilada neste equipamento?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio por todo o interior do módulo, o que ajuda a manter uma temperatura constante e a preservar melhor os alimentos, evitando pontos quentes e a formação de gelo excessivo.

É fácil deslocar este buffet dentro do estabelecimento?

Sim, o design versátil e móvel deste buffet permite um fácil deslocamento. Isso proporciona flexibilidade na organização do espaço de self-service, adaptando-se a diferentes layouts ou eventos.

Este equipamento tem controlo de temperatura?

Sim, o buffet possui um termostato B4U Touch B4U de grandes dimensões e alta luminosidade para um controlo preciso da temperatura. Permite ajustar e monitorizar o intervalo de temperatura entre

+4°C e +8°C, conforme as necessidades dos produtos expostos.

Que tipo de manutenção este módulo de buffet requer?

Para assegurar o funcionamento otimizado, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas, bem como a verificação periódica do evaporador e do sistema de ventilação para garantir que não existem obstruções. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção.