

# 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

## Bufete de Quentes Self-Service Móvel 70°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF120-20C	<b>Modelo:</b>	SLBUF120-20C
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630922603
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20c.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf120-20c.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>	SLBUF120-20C
<b>EAN</b>	8436630922603

## Descricao Resumida

Bufete de quentes self-service móvel, ideal para exposição e manutenção de alimentos à temperatura perfeita em restaurantes e hotéis.

## Descricao Completa

### Bufete Aquecido — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada dinâmica, este bufete self-service destaca-se pela sua versatilidade e design funcional. A opção de aquecimento a seco assegura que os alimentos permaneçam à temperatura ideal, enquanto a sua construção robusta e a mobilidade facilitam a reconfiguração de qualquer área de serviço, adaptando-se perfeitamente às necessidades operacionais de hotéis e cantinas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma solução eficiente para a exposição e manutenção de alimentos quentes. A facilidade de movimentação permite uma utilização flexível em diferentes eventos e horários, garantindo sempre um serviço de excelência aos seus clientes. É uma mais-valia em buffets de pequeno-almoço, almoços empresariais ou jantares de gala, onde a apresentação e a funcionalidade são cruciais.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	250 kg
<b>Potência</b>	1.050 W
<b>Voltagem</b>	230 V - 50 Hz
<b>Intervalo de Temperatura</b>	70° C

<b>Potência de Refrigeração</b>	1.470 W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	SAHARA
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termostato</b>	B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### **Este bufete funciona apenas como aquecedor ou também refrigera?**

O bufete BUF120-20C é primariamente um módulo de aquecimento a seco para alimentos. No entanto, a descrição indica uma "Potência de Refrigeração", o que pode sugerir uma funcionalidade híbrida ou que faz parte de uma linha de produtos que inclui opções refrigeradas.

### **É fácil mover o bufete dentro de um espaço de serviço?**

Sim, este bufete é descrito como "móvel", o que implica a presença de rodízios ou um design que facilita a sua deslocação. Esta característica é ideal para adaptar rapidamente o layout do seu espaço de serviço.

### **Qual a temperatura máxima que os alimentos podem atingir no bufete?**

A descrição técnica indica um "Range: 70° C", o que significa que os alimentos podem ser mantidos a uma temperatura máxima de 70 graus Celsius, ideal para servir refeições quentes em conformidade com as normas de segurança alimentar.

### **Onde posso utilizar este tipo de equipamento?**

É perfeito para buffets em restaurantes, hotéis, refeitórios, cafeterias ou qualquer evento de catering. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e prontos a servir contribui para uma experiência superior do cliente.

### **Qual o tipo de controlo de temperatura que possui?**

O bufete está equipado com um termostato B4U Touch, que apresenta um ecrã de grandes dimensões e alta luminosidade, facilitando o ajuste e a leitura da temperatura com precisão.