

# 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

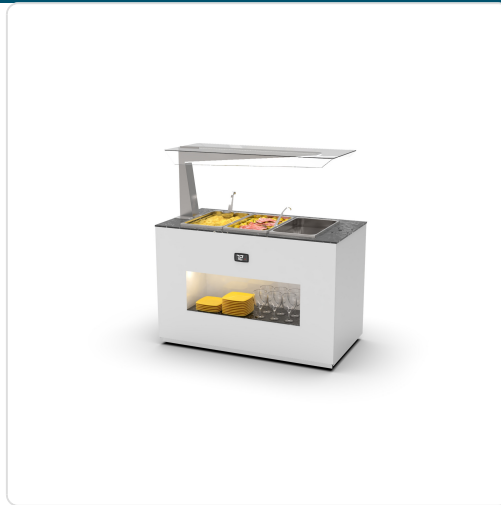


## Módulo Buffet Aquecido BUB150A-I

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUB150A-I	<b>Modelo:</b>	SLBUB150A-I
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920296
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150a-i.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-bub150a-i-1.jpg, , ,
<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>	SLBUB150A-I
<b>EAN</b>	8436630920296

## Descricao Resumida

Módulo buffet aquecido BUB150A-I, móvel e versátil, com design elegante e função anti-salpicos, ideal para self-service em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Buffet aquecido industrial — Buffet Aquecido — Principais Vantagens

Este módulo de self-service é concebido para oferecer versatilidade e mobilidade no serviço de buffets. Proporciona opções multitemperatura, mantendo os alimentos quentes com eficácia, ideal para estabelecimentos que exigem flexibilidade na apresentação da ementa. O design elegante é um fator crucial, garantindo que o seu espaço de refeições se destaque pela sofisticação e funcionalidade. A sua capacidade de anti-salpicos assegura uma higiene otimizada e uma experiência agradável para os utilizadores.

A estrutura robusta e o termóstato de alta precisão garantem um desempenho fiável e duradouro. É uma solução que maximiza a eficiência operacional e a satisfação do cliente, tornando-o indispensável para serviços de catering, hotéis e restaurantes com grande afluência.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional é perfeito para uma variedade de ambientes, desde hotéis de luxo e resorts até restaurantes de grande volume e empresas de catering. A sua adaptabilidade permite que seja utilizado em pequenos-almoços, almoços e jantares de self-service, eventos corporativos e

celebrações especiais. A facilidade de instalação plug-in torna-o uma escolha prática para adaptação rápida em diferentes localizações de serviço, respondendo às necessidades dinâmicas de qualquer cozinha profissional.

## Características Técnicas

<b>Peso</b>	80 kg
<b>Potência</b>	1.220 W
<b>Voltagem</b>	230V-50/60HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	80°C
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Tipo de Produto</b>	Banho-maria
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termóstato</b>	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a versatilidade de utilização deste módulo de buffet?

Este módulo foi concebido para ser extremamente versátil, permitindo a alternância entre opções de serviço quente e frio, embora esta versão específica seja aquecida. É ideal para servir uma ampla variedade de pratos em diversos eventos e configurações de restauração.

### 2. Quais estabelecimentos são os mais indicados para este equipamento?

É particularmente adequado para hotéis, restaurantes, empresas de catering e qualquer estabelecimento que ofereça serviço de buffet. A sua mobilidade e design elegante adaptam-se perfeitamente a ambientes que exigem flexibilidade e apresentação de qualidade.

### 3. Como é garantida a higiene e segurança alimentar com o buffet BUB150A-I?

O design incorpora funcionalidades anti-salpicos, o que minimiza a contaminação e mantém a área de serviço limpa. A temperatura constante de 80°C é mantida por um termóstato preciso, assegurando que os alimentos permaneçam nas condições ideais de segurança.

### 4. É fácil instalar e utilizar o módulo de buffet?

Sim, a instalação é do tipo plug-in, o que significa que é rápida e simples de configurar, sem necessidade de trabalhos complexos. O termóstato de grande dimensão e alta luminosidade facilita o controlo e ajuste da temperatura de forma intuitiva.

### 5. Que tipo de manutenção é necessária para este equipamento?

A manutenção é simplificada graças aos seus componentes robustos e design funcional. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e a verificação periódica do termóstato para

garantir o desempenho ideal e a prolongar a vida útil do equipamento.