

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

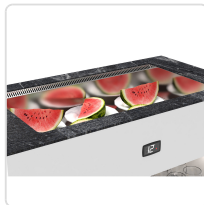


Módulo Buffet Refrigerado Ventilado -2°C/+6°C

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150FE-T	Modelo:	SLBUF150FE-T
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920685
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fe-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fe-t-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150FE-T
EAN	8436630920685

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado com refrigeração ventilada para self-service. Ideal para exposição de alimentos frescos em restaurantes e hotéis. Versátil e móvel, com controlo de temperatura precisa.

Descricao Completa

buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado moderno, com arrefecimento ventilado, é a solução perfeita para apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa em qualquer ambiente self-service. A sua versatilidade permite alternar entre opções quentes e frias, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este módulo assegura a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os a uma temperatura de serviço consistente. O seu design elegante integra-se harmoniosamente em qualquer linha de buffet, valorizando a apresentação.

A mobilidade do equipamento facilita a reorganização do espaço e a adaptação a diferentes eventos ou configurações do salão, proporcionando máxima flexibilidade operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para refeitórios empresariais, bufetes de hotel, serviços de catering e áreas de restauração com elevada rotação. Este equipamento é indispensável para quem procura eficiência na exposição de produtos frescos e preparados, desde saladas e sobremesas a pratos frios.

A sua capacidade de manter temperaturas entre +2°C e +6°C com refrigeração ventilada, garante que os alimentos se mantêm seguros e apetecíveis por mais tempo, reduzindo o desperdício e assegurando a satisfação do cliente.

A instalação plug-in permite uma utilização imediata e descomplicada, sem necessidade de complexas montagens, tornando-o uma escolha prática e económica para qualquer negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A (90g)
Potência	120W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	500W
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe Climática 3
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-in
Termostato	B4U Touch de grandes dimensões e alta luminosidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este módulo de buffet ideal?

Este módulo é ideal para uma variedade de ambientes de restauração, incluindo hotéis, restaurantes,

refeitórios, cafetarias e serviços de catering, onde a apresentação e conservação de alimentos frios são essenciais.

Quais são os benefícios da refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura em todo o expositor, evitando pontos quentes e frios, o que contribui para a melhor conservação e frescura dos alimentos.

É fácil de instalar e utilizar?

Sim, o equipamento é de instalação plug-in, o que significa que é totalmente automático e pronto a usar, sem complicações. O termostato touch screen facilita o controlo da temperatura.

Posso integrar este módulo em linhas de buffet existentes?

Com o seu design versátil e a capacidade de ser facilmente adaptado, este módulo é excelente para complementar e integrar em linhas de buffet já existentes ou para criar novas configurações.

Que tipo de manutenção requer este equipamento?

A manutenção deste módulo de buffet é simples e consiste principalmente na limpeza regular e na verificação do sistema de refrigeração para garantir o seu bom funcionamento e a higienização dos alimentos.