

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

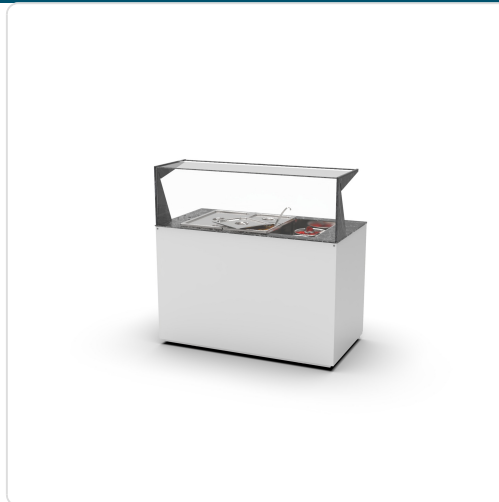


Módulo Buffet Refrigerado Estático BUF150E-T

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150E-T	Modelo:	SLBUF150E-T
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920661
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150E-T
EAN	8436630920661

Descricao Resumida

Módulo de buffet refrigerado estático para self-service, ideal para manter alimentos frescos entre +4/+8°C, com design elegante e mobilidade.

Descricao Completa

Buffet refrigerado estático — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Equipe o seu espaço de restauração com um expositor de buffet versátil e móvel, concebido para self-service. Este módulo de apresentação estático proporciona uma solução de arrefecimento eficiente, garantindo que os seus produtos se mantenham na temperatura ideal para serem desfrutados pelos clientes. Com um design elegante e funcionalidade inigualável, permite uma adaptação flexível a diferentes configurações de serviço, otimizando a experiência do cliente e a eficiência operacional.

Adicionalmente, a sua mobilidade superior facilita a reorganização do espaço conforme as necessidades do evento ou serviço diário. A tecnologia de arrefecimento compacto com evaporador estático garante uma distribuição de frio homogénea, preservando a frescura e qualidade dos alimentos. É a escolha perfeita para estabelecimentos que valorizam a estética, a praticidade e a conservação alimentar.

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios, e eventos de catering que necessitam de apresentar alimentos frescos num formato de self-service. A capacidade de manter uma temperatura constante

entre +4/+8°C é crucial para saladas, sobremesas frias, frutas e outros artigos que exigem refrigeração. Este expositor é também perfeito para pequenos-almoços de hotel, almoços empresariais ou qualquer ambiente onde a exposição higiénica e a fácil acessibilidade dos alimentos sejam prioritárias para o cliente.

Pode ser integrado de forma autónoma ou combinado com outros módulos para criar linhas de buffet personalizadas. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no adequado para o uso diário intenso em cozinhas profissionais e áreas de serviço de grande afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 45G
Potência	90 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4/+8°C
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Tamanho grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos este módulo refrigerado é ideal?

É perfeito para manter frescos alimentos como saladas, frutas, sobremesas, bebidas e laticínios, garantindo que permaneçam na temperatura ideal de +4/+8°C para consumo seguro e agradável.

Posso mover facilmente este buffet para diferentes locais?

Sim, o design móvel deste buffet permite uma movimentação e posicionamento simples, oferecendo flexibilidade para reconfigurar o seu espaço de serviço conforme a necessidade.

Qual a vantagem do sistema de refrigeração estática?

A refrigeração estática é excelente para a conservação de alimentos, pois evita a desidratação e mantém a humidade ambiente, prolongando a frescura e a qualidade dos itens expostos.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, foi concebido para uma limpeza rápida e fácil, essencial em ambientes profissionais, contribuindo para manter os mais altos padrões de higiene com o mínimo esforço.

Este módulo de buffet pode ser utilizado como uma unidade autónoma?

Absolutamente. Embora possa ser combinado com outros, funciona perfeitamente como uma solução de refrigeração independente, ideal para espaços menores ou necessidades específicas de exposição.