

# 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

<b>SKU:</b>	SLBUF150E-T	<b>Modelo:</b>	SLBUF150E-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920661
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e-t-1.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>	SLBUF150E-T
<b>EAN</b>	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.