

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

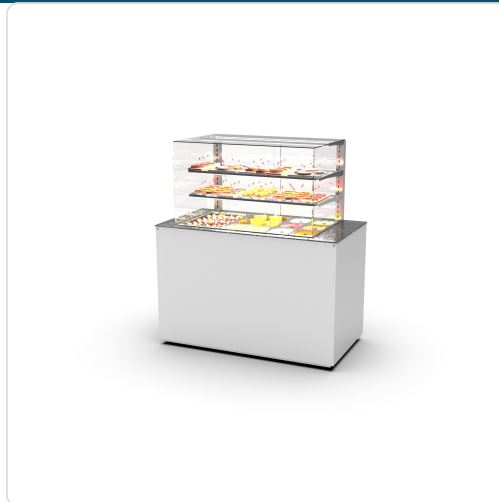


Buffet Refrigerado Self-Service Estático BUF65V-T

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65V-T	Modelo:	SLBUF65V-T
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920654
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v-t-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF65V-T
EAN	8436630920654

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático e móvel para self-service, com design elegante e faixa de temperatura ideal de +4°C a +8°C. Perfeito para restauração.

Descricao Completa

Buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor bufete refrigerado estático, com o seu design versátil e elegante, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação de alimentos em modo de self-service. Proporciona opções de frio que mantêm os produtos frescos e apelativos, garantindo a sua preservação e a satisfação dos clientes. A sua conceção neutra e móvel adapta-se a diversos ambientes, desde pequenos cafés a grandes hotéis.

A estrutura robusta e os componentes de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, minimizando a necessidade de manutenção. A facilidade de movimentação permite reconfigurar rapidamente o espaço conforme as necessidades do evento ou serviço, oferecendo uma flexibilidade inigualável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este robusto módulo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria da restauração e hotelaria. Em restaurantes, facilita a criação de estações de saladas ou sobremesas self-service. Em hotéis, é essencial para pequenos-almoços, brunches ou eventos especiais. Também é uma excelente adição para refeitórios corporativos, cantinas escolares e

estabelecimentos de catering que necessitem de servir alimentos frios de forma eficiente e higiênica.

A sua capacidade de manter a temperatura ideal entre +4°C e +8°C é crucial para a segurança alimentar e para a qualidade dos produtos expostos, elevando o padrão de serviço e a percepção de valor por parte dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 38G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4/+8°C
Compressor	HXD55MA
Potência Frigorífica	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	ARREFECIMENTO ESTÁTICO
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	B4U Touch B4U (grande e alta luminosidade)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequado este buffet refrigerado?

É ideal para uma ampla variedade de alimentos frios, como saladas, frutas, sobremesas, charcutaria e laticínios, mantendo-os frescos e prontos para consumo imediato. Garante a conservação e segurança alimentar dos produtos expostos.

Qual a faixa de temperatura que este equipamento consegue manter?

O buffet opera numa faixa de temperatura consistente entre +4°C e +8°C, que é a ideal para a

conservação de alimentos frescos e refrigerados, conforme as normas de higiene e segurança. Esta temperatura é monitorizada por um termóstato B4U Touch de alta precisão.

Este buffet é fácil de movimentar e encaixar em diferentes espaços?

Sim, o design móvel e versátil do equipamento permite que seja facilmente deslocado e integrado em diversas configurações de sala ou eventos. Proporciona grande flexibilidade na organização do seu espaço de serviço.

Existe alguma recomendação especial para a limpeza e manutenção?

Para garantir a longevidade e higiene do equipamento, recomenda-se uma limpeza diária com produtos neutros e um pano macio, evitando abrasivos. A manutenção periódica por técnicos especializados é aconselhada para o sistema de refrigeração.

Qual a capacidade de exposição de alimentos deste buffet?

O módulo possui uma prateleira integrada e uma área de exposição concebida para otimizar a visibilidade dos alimentos, permitindo servir um volume considerável de clientes. A sua construção permite uma apresentação eficiente e atrativa.