

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



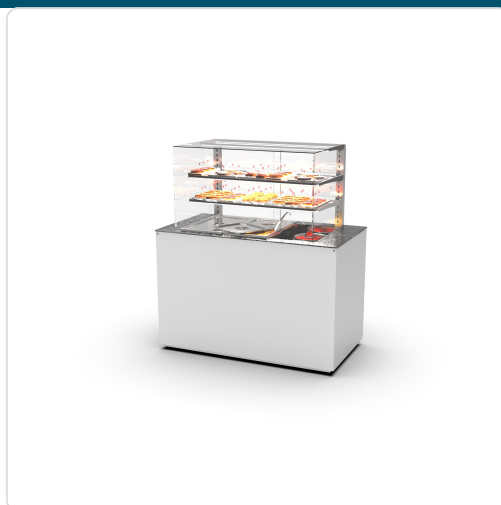
Hotelequip.pt

## Módulo Buffet Refrigerado Estático BUF150V-T

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF150V-T	<b>Modelo:</b>	SLBUF150V-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920678
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150v-t.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150v-t-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>	SLBUF150V-T
<b>EAN</b>	8436630920678

## Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático com vitrine neutra integrada, ideal para manter alimentos frescos em exposição no seu restaurante ou hotel.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado elegante e versátil oferece uma solução prática para o serviço de buffet em estabelecimentos como hotéis, restaurantes e self-services. A sua conceção com refrigeração estática garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apetitosos, enquanto o design apelativo complementa qualquer ambiente de sala de refeições.

O sistema de arrefecimento compacto e eficiente, aliado à simplicidade de instalação do tipo plug-in, torna a unidade de serviço uma escolha funcional para garantir a qualidade dos produtos. É ideal para expor uma variedade de pratos, desde saladas frescas a sobremesas, assegurando que os seus clientes desfrutem sempre de uma experiência gastronómica de excelência.

### Aplicações Profissionais

Pensado para o setor da restauração e hotelaria, este módulo de buffet é perfeito para buffets de pequeno-almoço, almoços, jantares e eventos de catering. A sua capacidade de manter a temperatura entre +4/+8°C é crucial para a segurança alimentar e satisfação do cliente em restaurantes, hotéis, cantinas e espaços de eventos. A natureza móvel do buffet confere-lhe

flexibilidade, permitindo a fácil adaptação a diferentes configurações de espaço e necessidades de serviço.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 45G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	B4U Tátil de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado?

Este buffet opera numa faixa de temperatura de +4°C a +8°C, ideal para manter alimentos frescos como saladas, frutas, sobremesas e laticínios em condições ótimas, garantindo a sua segurança alimentar e qualidade.

### É fácil de instalar e usar o módulo e buffet BUF150V-T?

Sim, o design "plug-in" simplifica a instalação, permitindo que a unidade esteja pronta a usar rapidamente após ser ligada à corrente, sem necessidade de complexas montagens. O termóstato B4U Touch, de grandes dimensões e alta luminosidade, garante um controlo intuitivo e fácil da temperatura.

**Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado neste buffet?**

Este buffet utiliza um sistema de refrigeração estática compacto com evaporador estático, eficiente para manter a temperatura uniforme e estável. Isso contribui significativamente para a conservação dos alimentos, evitando flutuações de temperatura que poderiam comprometer a sua frescura.

**Posso utilizar este equipamento em qualquer tipo de negócio de restauração?**

O buffet refrigerado é extremamente versátil, sendo adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering, que necessitem de expor e manter alimentos frios. A sua mobilidade e design permitem adaptá-lo a diversas configurações e ambientes.

**Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?**

A superfície em aço inoxidável e os componentes de fácil acesso simplificam as tarefas de limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o manuseamento de alimentos. A manutenção regular, focada na limpeza do condensador e verificação do gás refrigerante, é fundamental para prolongar a vida útil e a eficiência do aparelho.