

# 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



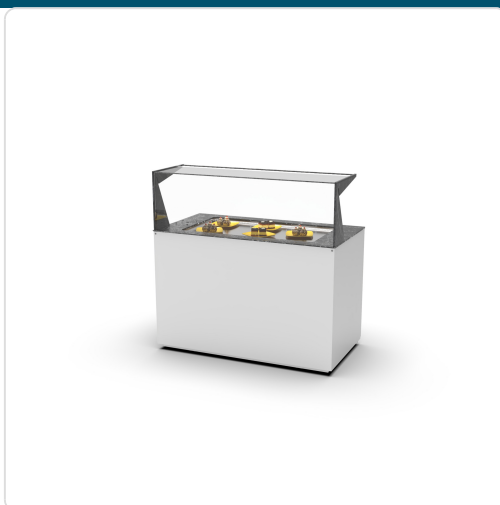
Hotelequip.pt

## Buffet Refrigerado Estático BUF15E-T - Self-Service

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF15E-T	<b>Modelo:</b>	SLBUF15E-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920708
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15e-t.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15e-t.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>	SLBUF15E-T
<b>EAN</b>	8436630920708

## Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático móvel e versátil, concebido para self-service, mantendo alimentos frescos entre +4/+8°C com design elegante.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é uma solução inovadora que combina versatilidade e design elegante, ideal para o setor de restauração e hotelaria. É um equipamento móvel que oferece múltiplas opções para manter os alimentos refrigerados com eficiência e segurança, garantindo uma apresentação impecável para os seus clientes. O seu sistema de refrigeração estática permite preservar a frescura dos produtos, tornando-o perfeito para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar.

Concebido para um funcionamento prático e adaptável, este móvel de self-service pode ser facilmente integrado em qualquer ambiente, seja num restaurante, hotel ou cantina. A facilidade de movimentação e a robustez da sua construção asseguram uma durabilidade superior, enquanto o design moderno complementa a estética de qualquer espaço. É a escolha adequada para negócios que valorizam tanto a funcionalidade como a aparência na exposição de alimentos.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cafetarias e serviços de catering, onde a apresentação e conservação de alimentos frescos são cruciais. A sua natureza autoportante e capacidade de refrigeração estática tornam-no um ativo valioso para buffets de pequeno-almoço em hotéis, onde oferece uma solução prática e higiénica para os hóspedes. A adaptabilidade deste equipamento permite uma utilização eficaz em qualquer estabelecimento que procure otimizar a exposição dos seus produtos refrigerados, garantindo a sua integridade e atratividade visual. A simplicidade de utilização e manutenção é uma mais-valia em ambientes de ritmo acelerado.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	80 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R600A 38G
<b>Potência</b>	90W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Intervalo de Temperatura</b>	+4/+8°C
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Potência Refrigerante</b>	250 W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Classe Climática</b>	CLASSE 3
<b>Tipo de Refrigeração</b>	ESTÁTICA
<b>Sistema de Refrigeração</b>	COMPACTO
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Termóstato</b>	B4U Touch B4U, de grandes dimensões e alta luminosidade

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de refrigeração deste buffet?**

O buffet opera numa faixa de temperatura de +4 a +8°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos frescos e seguros para consumo prolongado. Esta capacidade assegura a qualidade dos pratos servidos em qualquer evento ou serviço de restauração.

### **É fácil de movimentar e instalar?**

Sim, o design móvel deste buffet permite uma fácil movimentação e o seu sistema de instalação "plug-in" significa que está pronto a usar assim que é ligado à corrente. É uma solução prática para configurações de espaço flexíveis.

### **Este equipamento é adequado para todo o tipo de self-service?**

Com opções de refrigeração estática, é especialmente adequado para buffets frios, saladas, sobremesas e laticínios, proporcionando uma apresentação apelativa e a temperatura ideal. A sua versatilidade adapta-se a várias necessidades de exposição de alimentos.

### **Que tipo de compressor utiliza e qual a sua eficiência?**

Integra um compressor HXD55MA com potência refrigerante de 250W e utiliza o gás R600A,

conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental. Isto garante um desempenho fiável e um consumo otimizado de energia.

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

A conceção deste buffet foi pensada para facilitar a limpeza e manutenção diárias, garantindo a máxima higiene alimentar. As superfícies lisas e os componentes acessíveis tornam o processo rápido e eficiente.