

# 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



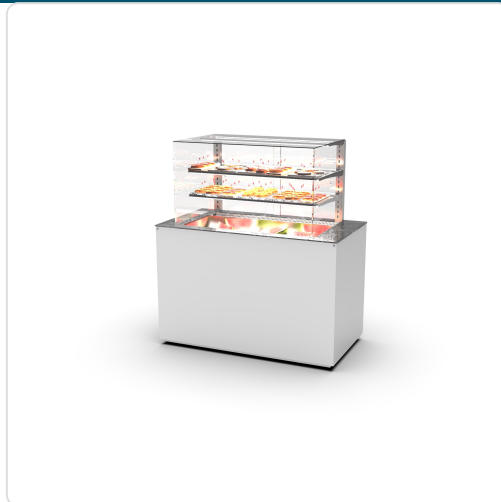
Hotelequip.pt

## Buffet Refrigerado Ventilado Self-Service BUF150FV-T

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF150FV-T	<b>Modelo:</b>	SLBUF150FV-T
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920692
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fv-t.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fv-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>	SLBUF150FV-T
<b>EAN</b>	8436630920692

## Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com vitrine neutra ideal para self-service, garantindo a conservação e apresentação elegante de alimentos frescos e frios.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado Ventilado — Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Este inovador módulo de *buffet* ventilado refrigerado, que integra uma vitrine neutra, foi concebido para se adaptar a uma variedade de opções, tanto quentes como frias, mantendo sempre a elegância no serviço de self-service. A versatilidade deste equipamento assegura uma apresentação impecável e funcionalidade superior para qualquer ambiente profissional. A mobilidade facilitada do equipamento permite reconfigurações rápidas e eficientes do espaço, otimizando o fluxo de trabalho e a experiência do cliente.

O design sofisticado e a robustez do equipamento garantem um desempenho duradouro e uma integração harmoniosa na decoração do seu espaço. É uma solução ideal para estabelecimentos que procuram flexibilidade e qualidade na exposição e conservação de alimentos, contribuindo para uma experiência gastronómica de excelência.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafeterias e outros estabelecimentos de restauração que oferecem serviços de buffet e self-service. Proporciona uma excelente conservação de alimentos, mantendo-os frescos e apetitivos, enquanto a vitrine neutra permite a exposição de produtos à temperatura ambiente. A sua funcionalidade permite a criação de estações de saladas frias, sobremesas ou até mesmo de entradas, tudo num único mobiliário versátil e prático.

### Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Peso	80 kg
Gás	R600A 90G
Potência	120W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	B4U Tátil de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipos de alimentos é mais adequado este buffet?**

Este buffet refrigerado é ideal para manter saladas, frutas, sobremesas, sanduíches e outros pratos frios a uma temperatura segura, garantindo a sua frescura e qualidade de serviço.

### **Este equipamento pode ser utilizado para alimentos quentes?**

O BUF150FV-T é um módulo refrigerado. Embora a descrição mencione "hot or cold options" de forma geral para a linha de buffets, este modelo específico destina-se à refrigeração, com uma vitrine neutra integrada para produtos à temperatura ambiente.

### **Qual a vantagem da refrigeração ventilada?**

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do frio, mantendo uma temperatura constante em todo o interior do buffet, o que é crucial para a conservação ideal dos alimentos e para a higiene alimentar.

**É fácil limpar e manter este buffet?**

Sim, o design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção, permitindo que a sua equipa optimize o tempo gasto nestas tarefas e se foque no serviço ao cliente.

**Onde posso instalar este buffet self-service?**

Devido à sua mobilidade e sistema plug-in, pode instalar este buffet em diversas áreas do seu estabelecimento, como zonas de refeição, salas de pequeno-almoço ou áreas de eventos, com fácil adaptação a diferentes layouts.