

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

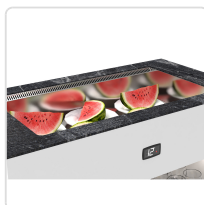


Buffet Refrigerado Ventilado - Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150FA-I	Modelo:	SLBUF150FA-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920449
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fa-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fa-i-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150FA-I
EAN	8436630920449

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com design elegante e anti-salpicos, ideal para self-service. Mantém alimentos frescos entre +2°C e +6°C. Flexível e móvel.

Descricao Completa

Buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para oferecer uma solução versátil e elegante para serviços de self-service em qualquer estabelecimento de restauração. Com refrigeração ventilada, garante uma conservação ótima dos alimentos a temperaturas ideais, entre +2°C e +6°C. O seu design anti-salpicos assegura uma higiene impecável e uma apresentação atrativa, crucial para a satisfação do cliente.

A estrutura robusta e o compressor de alta eficiência garantem durabilidade e fiabilidade, enquanto a fácil mobilidade do aparelho permite uma reconfiguração flexível do espaço. Ideal para buffets de pequeno-almoço, almoços ou eventos especiais, este equipamento combina funcionalidade e estética para elevar a experiência do seu serviço de refeições.

Aplicações Profissionais

Este expositor é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hotéis e restaurantes a cantinas empresariais e refeitórios de escolas. A sua capacidade de manter os alimentos frescos e visivelmente apelativos torna-o indispensável para buffets de saladas, sobremesas, charcutaria ou

opções de pequeno-almoço. O design versátil adapta-se a diferentes ambientes, facilitando a gestão do serviço de refeições e a otimização do fluxo de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 90G
Potência	120W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Potência de Refrigeração	500W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Tamanho grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste bufete refrigerado?

O aparelho mantém uma faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frios e frescos.

Este equipamento é fácil de mover e instalar?

Sim, o design móvel e a instalação "plug-in" ("ligar e usar") simplificam o posicionamento e a ativação do equipamento, tornando-o extremamente flexível para diferentes layouts de serviço.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual a sua quantidade?

O bufete utiliza gás refrigerante R600A numa quantidade de 90 gramas, conhecido pela sua

eficiência energética e menor impacto ambiental.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua versatilidade e design elegante, é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de expor e servir alimentos frios em regime de self-service.

Como o sistema de refrigeração ventilada beneficia a conservação dos alimentos?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo uma temperatura estável em todo o espaço do bufete, o que prolonga a frescura dos alimentos e evita a formação de condensação excessiva.