

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

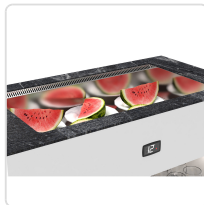


Módulo Buffet Refrigerado Ventilado BUF150FV

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150FV	Modelo:	SLBUF150FV
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920456
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fv.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fv-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150FV
EAN	8436630920456

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado ventilado versátil e móvel, com display neutro integrado, ideal para self-service em hotéis e restauração profissional.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este módulo de self-service foi concebido para oferecer a máxima versatilidade e mobilidade no seu espaço comercial. Com opções de refrigeração ventilada, garante a conservação ideal dos alimentos, apresentando-se como uma solução robusta e prática para qualquer serviço de buffet. O seu design elegante integra-se harmoniosamente em diversos ambientes, desde restaurantes a hotéis, otimizando a experiência do cliente e a eficiência operacional.

A funcionalidade deste expositor não só mantém os produtos frescos e apelativos, como também facilita o acesso para os clientes, promovendo a autonomia no momento da escolha. Graças à sua conceção pensada ao detalhe, a manutenção é simplificada, assegurando um funcionamento contínuo e higiénico, essencial para o setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

O módulo BUF150FV é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais onde a apresentação e conservação de alimentos são cruciais. É particularmente adequado para hotéis com serviço de pequeno-almoço e almoço, restaurantes com buffets variados, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering que necessitam de soluções flexíveis e eficazes para o self-service. A

sua versatilidade permite que seja utilizado em eventos e conferências, onde a mobilidade e facilidade de instalação são valorizadas.

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em ambientes de alto tráfego, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura adequada e visualmente apelativos durante todo o período de serviço. A incorporação de um expositor neutro adicional oferece ainda mais flexibilidade, permitindo a apresentação de itens que não necessitam de refrigeração, como pães, talheres ou acompanhamentos.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 90G
Potência	120W
Tensão	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	VENTILADA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	B4U Touch B4U, tamanho grande e alto brilho

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento do módulo buffet?

O módulo buffet BUF150FV opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, garantindo a adequada refrigeração e conservação dos alimentos frescos durante o serviço.

É fácil de mover e instalar este equipamento?

Sim, este buffet foi desenhado para ser versátil e móvel. A sua instalação é do tipo "plug-in", o que facilita a sua deslocação e colocação em diferentes configurações de sala ou evento.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza?

O módulo incorpora um sistema de refrigeração ventilada e compacta, com evaporador também ventilado, assegurando uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficiente dos produtos.

Posso exibir itens que não precisam de refrigeração?

Sim, o BUF150FV inclui um expositor neutro integrado que permite apresentar, lado a lado com os produtos refrigerados, itens que não requerem controlo de temperatura, como pães, talheres ou artigos de uso geral.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Construído com componentes de alta qualidade, como o compressor NEK6170Y e um termóstato de elevada precisão, o módulo foi projetado para suportar o uso intensivo em restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração.