

# 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

## Buffet Refrigerado Móvel com Refrigeração Estática BUF150E

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF150E	<b>Modelo:</b>	SLBUF150E
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920388
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150e.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>	SLBUF150E
<b>EAN</b>	8436630920388

## Descricao Resumida

Buffet refrigerado móvel e versátil, ideal para "self-service", garantindo a frescura dos alimentos com design elegante e tecnologia de refrigeração estática.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado da linha BUF150E destaca-se pela sua versatilidade e mobilidade, oferecendo diversas opções para a apresentação de alimentos, sejam quentes ou frios. Foi concebido para proporcionar uma solução de "self-service" eficiente e com um design elegante. A sua estrutura facilita a integração em qualquer ambiente de restauração, otimizando o fluxo de serviço e a satisfação do cliente.

A tecnologia de refrigeração estática garante a conservação ideal dos produtos, mantendo-os frescos e apetitosos por mais tempo. A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à sua construção robusta, torna-o um investimento duradouro para o seu estabelecimento. Eleve a experiência gastronómica do seu negócio com um equipamento que combina funcionalidade e estética.

### Aplicações Profissionais

Este módulo refrigerado é ideal para hotéis, restaurantes, catering e qualquer tipo de serviço de alimentação que exija a exposição e manutenção de alimentos à temperatura controlada. A sua capacidade de adaptação a diferentes configurações de buffet torna-o indispensável para eventos, pequenos-almoços, almoços e jantares, onde a apresentação é crucial para atrair e satisfazer os clientes. O design elegante integra-se perfeitamente em áreas de jantar sofisticadas, melhorando o aspeto geral do espaço.

Perfeito para a sua esplanada ou sala de refeições, este equipamento permite criar ilhas de buffet apelativas e funcionalmente adaptadas às suas necessidades diárias. Proporciona flexibilidade na organização de refeições, permitindo servir uma vasta gama de pratos, desde saladas frescas a sobremesas refrigeradas, garantindo sempre a qualidade e a segurança alimentar. A sua equipa irá valorizar a facilidade de manuseamento e a praticidade para reposição e limpeza.

## Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás	R600A 45G
Potência	90 W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a gama de temperatura que este buffet refrigerado consegue manter?

Este buffet é capaz de manter uma temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação segura de uma ampla variedade de alimentos frios, prolongando a sua frescura e qualidade para o serviço de "self-service".

### 2. É fácil mover este equipamento para diferentes locais no meu estabelecimento?

Sim, o design do buffet BUF150E foi concebido para ser móvel e versátil, o que facilita o seu transporte e posicionamento em diversas áreas de serviço, adaptando-se às necessidades específicas de cada evento ou momento.

### 3. Que tipo de refrigeração utiliza este buffet?

O buffet utiliza um sistema de refrigeração estática, que é uma solução eficiente para manter os alimentos frescos de forma contínua e sem variações bruscas de temperatura, garantindo a sua

integridade.

**4. Este equipamento é adequado para qualquer tipo de negócio de restauração?**

Absolutamente. A sua versatilidade e design elegante tornam-no perfeito para uma vasta gama de aplicações profissionais, desde hotéis e restaurantes a serviços de catering, melhorando a apresentação e conservação dos alimentos.

**5. Quais são as características do termóstato deste modelo?**

O termóstato deste equipamento é de grande dimensão e alta luminosidade, do tipo B4U Touch B4U, permitindo um controlo e monitorização precisa e fácil da temperatura interna, crucial para a segurança alimentar e qualidade do serviço.