

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

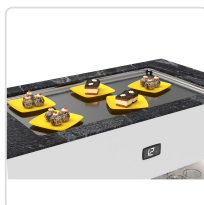
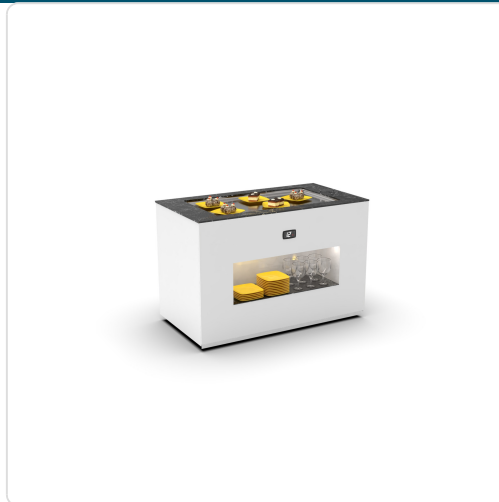


Buffet Refrigerado Self-Service com 1 Prateleira - BUF15

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF15	Modelo:	SLBUF15
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920463
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF15
EAN	8436630920463

Descricao Resumida

Buffet refrigerado self-service BUF15, ideal para hotéis e restaurantes, com refrigeração estática e design elegante para exposição de alimentos.

Descricao Completa

Buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para proporcionar a máxima versatilidade e eficácia em ambientes de restauração, este expositor self-service combina design elegante com funcionalidade de refrigeração estática. É ideal para manter os alimentos frescos e visivelmente apelativos, otimizando a apresentação em qualquer buffet ou evento. A sua construção robusta e mobilidade facilitam a adaptação a diferentes configurações de espaço, garantindo sempre a temperatura ideal para a conservação dos produtos.

Aplicações Profissionais

Este expositor móvel é a solução perfeita para hotéis, restaurantes, cafetarias e serviços de catering que procuram uma apresentação sofisticada e um sistema de refrigeração fiável para os seus buffets. A sua versatilidade permite que seja utilizado tanto em opções frias como quentes, dependendo das necessidades do serviço, tornando-o indispensável para a exposição de saladas, sobremesas, petiscos e outras iguarias que requerem manutenção de temperatura. A instalação "plug-in" oferece flexibilidade máxima para o seu negócio.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 40G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	HXD55MA
Potência de Refrigeração	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado?

Este buffet opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, sendo ideal para manter a frescura de uma vasta gama de alimentos e bebidas. É perfeitamente adequado para eventos e serviços de buffet onde a refrigeração eficaz é crucial.

É fácil de mover e instalar?

Sim, o design versátil e móvel deste buffet, juntamente com a instalação "plug-in", permite uma fácil movimentação e rápida colocação em qualquer área desejada, sem necessidade de instalações complexas. A sua mobilidade é uma mais-valia para adaptar o espaço.

Que tipo de alimentos posso expor neste equipamento?

Este buffet refrigerado é perfeito para exibir uma variedade de produtos que necessitam de refrigeração, como saladas, frutas, sobremesas, sandes e bebidas. A sua capacidade de manter uma temperatura constante garante a segurança e qualidade dos alimentos expostos.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A superfície lisa e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais. É recomendado seguir as instruções do fabricante para uma manutenção periódica que garanta a longevidade do buffet.

Este buffet é adequado para uso contínuo ou apenas para eventos pontuais?

Desenvolvido para um desempenho fiável, este buffet é robusto o suficiente para uso contínuo em estabelecimentos de restauração de alto volume, bem como para eventos pontuais. A sua eficiência energética contribui para um funcionamento económico e consistente.