

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Self-Service Estático

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65E-T	Modelo:	SLBUF65E-T
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920647
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65e-t.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65e-t-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF65E-T
EAN	8436630920647

Descricao Resumida

Buffet refrigerado e móvel com sistema de refrigeração estática, ideal para self-service em restaurantes, hotéis e catering, garantindo frescura.

Descricao Completa

Buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado móvel foi concebido para o serviço de self-service em ambientes profissionais. Flexível e versátil, adapta-se a diferentes necessidades, oferecendo múltiplas opções para manter os alimentos frescos e apetitivos. Com um design elegante e funcional, integra-se harmoniosamente em qualquer espaço, elevando a qualidade do serviço.

A estrutura robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para estabelecimentos que procuram uma solução de apresentação eficiente e de alto desempenho. A facilidade de movimentação permite reconfigurar os espaços rapidamente, otimizando o fluxo de clientes e a exposição dos produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para buffets de hotéis, restaurantes, refeitórios e qualquer serviço de catering que exija a manutenção de produtos frescos e refrigerados à vista do cliente. A sua capacidade de refrigeração estática é perfeita para saladas, sobremesas, frutas e outros pratos que necessitem de uma temperatura controlada. A apresentação de alto nível contribui

para a experiência gastronómica do cliente, incentivando a escolha e o consumo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás	R600A 38G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4/+8°C
Compressor	HXD55MA
Refrigerante	R600A
Potência de Refrigeração	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Produto	STATIC COOLING
Sistema de Refrigeração	COMPACT
Evaporador	STATIC
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Large size and high brightness, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de refrigeração deste equipamento?

O buffet refrigerado mantém uma temperatura entre +4 e +8°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frescos, desde saladas a sobremesas lácticas.

Este móvel de buffet é fácil de movimentar?

Sim, o design versátil e móvel, com o seu peso otimizado de 80 kg, permite que seja facilmente deslocado e reconfigurado dentro do seu espaço de serviço.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza?

Este buffet utiliza um sistema de refrigeração estática compacta, garantindo uma distribuição uniforme do frio e uma manutenção eficaz da temperatura, crucial para a qualidade dos alimentos.

É possível ajustar a temperatura do buffet?

O equipamento está dotado de um termostato B4U Touch de grande dimensão e brilho, que permite monitorizar e, caso seja possível, ajustar as definições de temperatura de forma intuitiva.

Para que tipo de espaços profissionais é este buffet mais adequado?

Ideal para hotéis, restaurantes, cantinas e catering, este expositor de self-service é perfeito para apresentar bebidas, saladas, pratos frios, pastelaria e charcutaria com elegância e eficiência, garantindo a conservação ideal.