

# 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

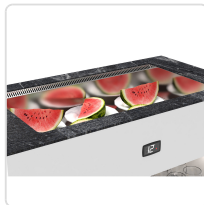
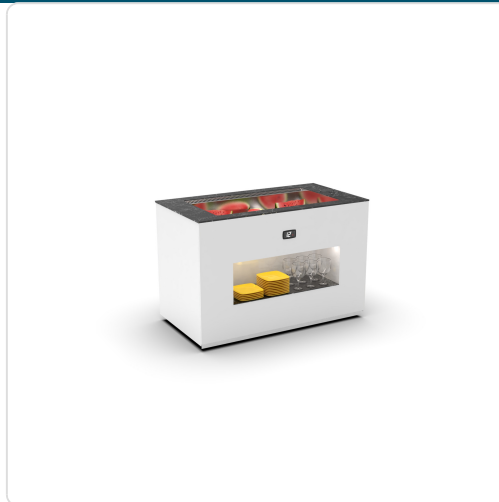


## Módulo Buffet Refrigerado Ventilado BUF150F

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF150F	<b>Modelo:</b>	SLBUF150F
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920418
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150f.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150f.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150f-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150f-1.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>	SLBUF150F
<b>EAN</b>	8436630920418

## Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado BUF150F, ideal para self-service, com refrigeração ventilada e design elegante. Mantém alimentos frescos de +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Amplie as suas operações de serviço de alimentos com este versátil módulo de buffet refrigerado. Concebido para manter os alimentos frescos e apetecíveis, é a solução ideal para apresentar uma variedade de opções a self-service, desde saladas a sobremesas. A sua mobilidade e design elegante permitem uma integração perfeita em qualquer ambiente profissional, oferecendo flexibilidade na disposição e na apresentação do seu menu.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma máquina eficiente e esteticamente agradável para o serviço de buffet. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, crucial para a conservação de diversos produtos alimentares. A facilidade de movimentação permite adaptar o espaço conforme os eventos e a procura, otimizando a experiência do cliente e a operacionalidade da sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Peso</b>	80 kg
<b>Gás</b>	R600A 90G
<b>Potência</b>	120W
<b>Voltagem</b>	230V-50HZ
<b>Amplitude de Temperatura</b>	+2°C/+6°C
<b>Compressor</b>	NEK6170Y
<b>Refrigerante</b>	R600A
<b>Potência de Refrigeração</b>	500W
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Classe Climática</b>	Classe 3
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Sistema de Arrefecimento</b>	Compacto
<b>Evaporador</b>	Ventilado
<b>Instalação</b>	Plug-in
<b>Termóstato</b>	Táctil B4U de grandes dimensões e alto brilho

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de armazenamento deste módulo de buffet?

Este módulo inclui uma prateleira, oferecendo espaço adequado para apresentar os seus produtos alimentares de forma organizada e acessível aos clientes em regime de self-service.

### 2. É possível utilizar este buffet para alimentos quentes?

Não, este modelo BUF150F é especificamente concebido com refrigeração ventilada, ideal para manter alimentos frios na temperatura adequada de serviço.

### 3. Como é que a refrigeração ventilada beneficia a conservação dos alimentos?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição homogénea do frio por todo o interior do equipamento, prevenindo o sobreaquecimento em certas áreas e assegurando uma maior frescura e segurança alimentar.

### 4. Este equipamento é fácil de mover e ajustar no espaço?

Sim, o design móvel e versátil deste módulo permite uma fácil relocalização e adaptação a diferentes

configurações de espaço, otimizando a organização do seu serviço de buffet.

**5. Que tipo de termóstato está integrado neste equipamento?**

O módulo dispõe de um termóstato tátil B4U de grandes dimensões e alto brilho, que facilita o controlo preciso da temperatura e a leitura dos valores, contribuindo para uma operação eficaz.