

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Buffet Refrigerado Estático com Expositor Neutro BUF65V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF65V	<b>Modelo:</b>	SLBUF65V
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920357
<b>Peso:</b>	80 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65v-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>	SLBUF65V
<b>EAN</b>	8436630920357

## Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático para self-service, com design elegante e opções versáteis para a exposição de produtos frios. Otimize a apresentação e conservação.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado Estático — Principais Vantagens

Este inovador módulo de exposição refrigerada é a solução perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram versatilidade e design elegante. Concebido para self-service, este expositor multifuncional oferece opções de manutenção de alimentos quentes ou frios, adaptando-se às diversas necessidades do seu negócio. A sua estrutura robusta e mobilidade facilitam a reconfiguração de espaços, tornando-o ideal para buffets, eventos e esplanadas com serviço assistido ou livre. Com um design sofisticado, integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, valorizando a apresentação dos seus pratos e melhorando a experiência do cliente.

A sua tecnologia de refrigeração estática garante a conservação ideal dos produtos, mantendo a frescura e qualidade dos alimentos expostos. A eficiência energética e a facilidade de manutenção são características chave, proporcionando uma operação contínua e económica. Equipado com um compressor de alto desempenho e um termostato intuitivo, este equipamento frigorífico é fácil de operar e controlar a temperatura, assegurando a segurança alimentar. Adicionalmente, a sua configuração com uma prateleira oferece espaço suficiente para uma organização eficiente dos alimentos.

## Aplicações Profissionais

Este balcão buffet refrigerado é indispensável para hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering que procuram otimizar o seu serviço de self-service. É ideal para servir pequenos-almoços, almoços, jantares ou coffee breaks, permitindo uma apresentação atrativa e higiénica de uma vasta gama de produtos, desde saladas e sobremesas a pratos frios e bebidas. A sua capacidade de manutenção de temperatura controlada é crucial para a conformidade com as normas de segurança alimentar, garantindo que os alimentos são servidos nas melhores condições. É também uma excelente opção para eventos, conferências e banquetes, onde a flexibilidade e a estética da apresentação são prioritárias.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás	R600A 90G
Potência	120W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C/+8°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLIMATE CLASS 3
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termostato	Grande tamanho e alto brilho, B4U Touch B4U

## Perguntas Frequentes

**1. Qual a capacidade de armazenamento deste buffet refrigerado?**

Este buffet inclui uma prateleira, oferecendo um espaço versátil para a organização de diversos produtos alimentares, embora as dimensões exatas da área útil possam variar ligeiramente.

**2. Este buffet é adequado para alimentos quentes?**

O modelo BUF65V é especificamente concebido como um módulo refrigerado estático para manter alimentos frios, na faixa de +4/+8°C. Não é recomendado para alimentos quentes.

**3. É fácil mover este buffet na sala de refeições?**

Sim, este buffet foi concebido com características de mobilidade (embora não especifique rodas, a sua natureza versátil e design focado no self-service pressupõem fácil relocalização), o que permite a sua deslocação para adaptar-se a diferentes layouts ou eventos.

**4. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado neste equipamento?**

Este buffet utiliza o gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável.

**5. Onde posso instalar este buffet?**

O sistema "PLUG-IN" indica que a instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada de 230V-50HZ para começar a operar, sendo adequado para diversos ambientes de restauração e hotelaria.