

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

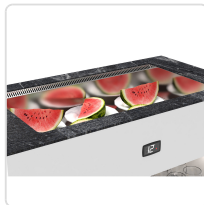


Móvel Buffet Refrigerado Ventilado BUF150FE

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150FE	Modelo:	SLBUF150FE
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920432
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fe.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fe-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150FE
EAN	8436630920432

Descricao Resumida

Móvel buffet refrigerado ventilado com temperatura de +2°C/+6°C e uma prateleira, ideal para self-service em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração, este expositor de self-service combina funcionalidade com um design moderno, ideal para apresentar alimentos de forma atrativa e segura. A tecnologia de refrigeração ventilada assegura que os seus produtos permaneçam frescos e na temperatura ideal, prolongando a sua qualidade e sabor. Além disso, a sua versatilidade permite uma fácil adaptação a diferentes configurações de serviço, sendo uma adição valiosa para qualquer ambiente que valorize a eficiência e a estética.

Este equipamento destaca-se pela sua mobilidade, facilitando a reconfiguração de espaços e eventos. A sua preparação para retrofit oferece flexibilidade, adaptando-se a futuras necessidades ou atualizações. Garante uma experiência de self-service superior, onde a conveniência para os clientes e a facilidade de manutenção para a sua equipa são prioridades.

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering que requerem uma solução eficaz para a exposição de pratos frios, sobremesas e bebidas. A sua adaptabilidade torna-o perfeito para buffets de pequeno-almoço, almoços executivos ou eventos

especiais, onde a apresentação impecável e a conservação dos alimentos são cruciais. É uma escolha inteligente para negócios que procuram otimizar o fluxo de clientes e a qualidade do serviço oferecido.

Este móvel refrigerado é igualmente adequado para delicatessens e supermercados gourmet que desejam exibir produtos frescos como saladas, sanduíches e sobremesas pré-preparadas. A sua construção robusta e de fácil higienização garante a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, contribuindo para a segurança alimentar e a confiança dos consumidores. A prateleira incluída maximiza o espaço de exposição.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 90G
Potência	120W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+2°C/+6°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Refrigerante	500W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO VENTILADA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	VENTILADO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Tamanho grande e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de operação deste buffet refrigerado?

O equipamento opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para manter alimentos frescos e seguros para consumo prolongado. Esta gama assegura a preservação da qualidade e

evita a proliferação de bactérias em géneros alimentícios sensíveis à temperatura.

É fácil mover este expositor de self-service?

Sim, o design versátil e móvel do buffet foi pensado para facilitar a sua deslocação, permitindo reorganizar o espaço ou posicionar o equipamento onde for mais conveniente, dependendo das necessidades do seu serviço. A sua mobilidade contribui para uma operação mais dinâmica e eficiente em eventos.

Este móvel de buffet requer alguma instalação especial?

Não, o equipamento possui instalação "PLUG-IN", o que significa que é de fácil instalação e está pronto a usar após ser ligado à corrente elétrica. Esta característica simplifica o processo de implementação e reduz a necessidade de intervenções técnicas complexas.

Qual o tipo de refrigeração utilizada no equipamento?

Este buffet utiliza um sistema de refrigeração ventilada compacta, com evaporador também ventilado. Esta tecnologia garante uma distribuição uniforme do frio por todo o interior, mantendo os alimentos em ótimas condições e prevenindo pontos quentes ou frios.

O expositor inclui alguma prateleira?

Sim, o bufete vem equipado com uma prateleira, o que otimiza o espaço interno para a exposição de diferentes tipos de alimentos e bebidas. Isto permite uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos produtos aos seus clientes.