

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



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Refrigerado Estático - BUF65

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65	Modelo:	SLBUF65
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920319
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF65
EAN	8436630920319

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático para self-service, com design elegante e refrigeração eficiente (+4/+8°C). Ideal para hotelaria e restauração. Móvel e versátil.

Descricao Completa

Buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor de self-service foi concebido para oferecer uma solução de refrigeração versátil e móvel, ideal para diversos ambientes profissionais. Conta com opções para alimentos quentes ou frios, apresentando um design elegante que se integra perfeitamente em qualquer espaço de restauração. A sua mobilidade e flexibilidade tornam-no uma escolha inteligente para buffets que exigem adaptabilidade.

O módulo integra um sistema de arrefecimento estático de plano aberto, assegurando que os alimentos permanecem na temperatura ideal de conservação (+4/+8°C). A sua eficácia energética, aliada ao gás refrigerante R600A, contribui para um funcionamento sustentável e económico, sem comprometer a qualidade da refrigeração. É a resposta perfeita para manter os seus alimentos frescos e visivelmente apelativos, potenciando a experiência dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em hotéis, restaurantes, catering e eventos, este balcão refrigerado é a base para a criação de buffets auto-serviço atrativos e funcionais. Desde pequenos-almoços a almoços e

jantares, permite a exposição de saladas, sobremesas, bebidas e outros pratos frios, mantendo-os sempre frescos e acessíveis. A sua robustez e design profissional garantem uma longa vida útil em contextos de uso intensivo, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha ou sala de refeições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 39G
Potência	90W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Vidro Temperado
Termóstato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de arrefecimento do módulo BUF65?

O módulo BUF65 oferece um intervalo de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frios, garantindo a sua frescura e qualidade para o self-service.

2. Este buffet refrigerado é de fácil instalação?

Sim, o design do BUF65 é "Plug-in", o que significa que a sua instalação é simples e rápida, necessitando apenas de ser ligado a uma tomada elétrica. Isto oferece flexibilidade na sua disposição e utilização em diferentes eventos ou espaços.

3. É possível mover o módulo BUF65 facilmente dentro do estabelecimento?

Sim, este módulo foi concebido para ser versátil e móvel. A sua estrutura permite que seja deslocado com facilidade, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de restauração ou evento.

4. Que tipo de gás refrigerante utiliza o buffet BUF65?

O equipamento utiliza o gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental. Este tipo de refrigerante contribui para um funcionamento mais ecológico e para a conformidade com as normas industriais de sustentabilidade.

5. O vidro é resistente a impactos e fácil de limpar?

O módulo dispõe de vidro temperado, que é mais resistente a impactos e variações de temperatura do que o vidro comum, garantindo maior durabilidade e segurança. É também um material fácil de limpar, contribuindo para a manutenção da higiene e uma apresentação impecável dos alimentos.