

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Módulo Buffet Refrigerado Estático BUF150

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150	Modelo:	SLBUF150
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920364
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150
EAN	8436630920364

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático móvel para self-service, com design elegante e sistema de arrefecimento eficiente para manter alimentos frescos.

Descricao Completa

buffet refrigerado self-service — Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado portátil é uma solução versátil para serviços de restauração que procuram flexibilidade e design elegante. Concebido para self-service, permite manter os alimentos frescos à temperatura ideal, realçando a sua apresentação e oferecendo aos seus clientes uma experiência superior. A sua mobilidade e facilidade de adaptação tornam-no ideal para espaços com necessidades dinâmicas, desde pequenos eventos a grandes buffets em hotéis.

O sistema de arrefecimento estático garante uma distribuição uniforme do frio, crucial para a preservação da qualidade e segurança alimentar, um aspeto fundamental em qualquer estabelecimento profissional. A utilização do gás R600A, com baixo impacto ambiental, demonstra um compromisso com a sustentabilidade, sem comprometer a eficiência de refrigeração.

O design sóbrio e a alta qualidade dos materiais conferem a este rechaude refrigerado uma durabilidade notável e uma integração harmoniosa em qualquer ambiente de serviço. É uma aquisição estratégica para otimizar as suas operações de apresentação e conservação de alimentos, garantindo sempre a melhor experiência para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

O rechaud buffet modular é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de hotelaria e restauração. É uma excelente opção para hotéis que oferecem pequenos-almoços e buffets, restaurantes self-service, empresas de catering para eventos e até mesmo cantinas empresariais ou escolares que necessitam de manter alimentos a baixa temperatura para consumo imediato. A sua característica de módulo aberto torna-o ideal para a exposição de saladas, sobremesas frias, frutas frescas ou bebidas pré-embaladas.

A facilidade de instalação Plug-In permite uma rápida operacionalização em qualquer local com acesso a uma tomada elétrica. A sua estrutura facilita a movimentação e reconfiguração do espaço, adaptando-se a diferentes layouts e formatos de serviço, maximizando a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás	R600A 45G
Potência	90W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C a +8°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência do Refrigerante	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Arrefecimento	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-In
Termóstato	B4U Touch de grande dimensão e brilho

Perguntas Frequentes

De que forma este buffet refrigerado contribui para a otimização do espaço na minha cozinha?

A sua versatilidade e design móvel permitem que seja facilmente integrado e deslocado em diferentes ambientes, liberando espaço quando não está em uso e adaptando-se às necessidades do momento.

Este equipamento é adequado para manter todos os tipos de alimentos frios?

Com um intervalo de temperatura de +4°C a +8°C, este buffet é ideal para a conservação de saladas, sobremesas, frutas, sanduíches e outros alimentos que requerem refrigeração suave para manter a sua frescura e segurança.

Qual a vantagem do sistema de arrefecimento estático neste modelo?

O arrefecimento estático proporciona uma refrigeração suave e uniforme, sem correntes de ar diretas, o que ajuda a prevenir a desidratação dos alimentos e a manter a sua qualidade por mais tempo.

A instalação deste buffet é complicada e requer técnicos especializados?

Não, a instalação é Plug-In, o que significa que é muito simples de conectar a uma tomada elétrica padrão, não exigindo montagens complexas ou intervenção técnica especializada.

Posso utilizar este buffet como uma estação de self-service para clientes?

Sim, o design aberto e elegante é perfeitamente adequado para utilização em self-service, permitindo aos clientes aceder facilmente aos alimentos enquanto estes são mantidos à temperatura adequada.