

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

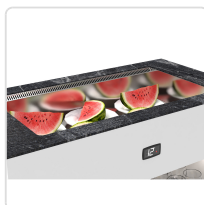
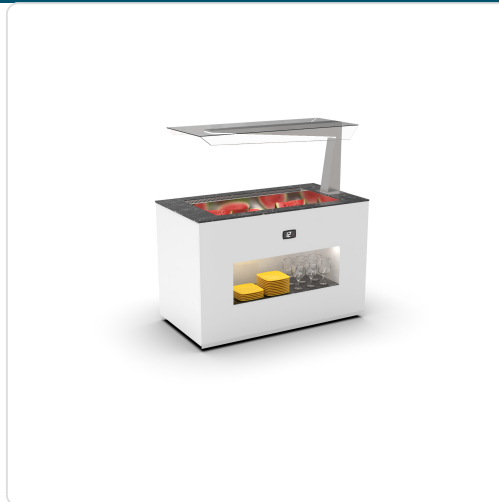


Buffet Refrigerado Self-Service com Ventilação BUF150

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150FA	Modelo:	SLBUF150FA
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920425
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fa.jpg, https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150fa-1.jpg, , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150FA
EAN	8436630920425

Descricao Resumida

Buffet refrigerado ventilado com design elegante, ideal para self-service. Oferece versatilidade e mobilidade para manter alimentos frescos (2°C a 6°C).

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado da linha BUFFET foi concebido para oferecer versatilidade e mobilidade, ideal para serviços de restauração que procuram adaptar-se rapidamente a diferentes necessidades. Com um design elegante anti-derrames, permite a apresentação de alimentos a baixas temperaturas, garantindo a sua frescura e a segurança alimentar. É a solução perfeita para buffets, cantinas e pequenos-almoços, proporcionando uma experiência de self-service prática e sofisticada. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, mantendo as suas iguarias sempre no ponto ideal.

Aplicações Profissionais

O módulo de buffet refrigerado é indispensável em qualquer estabelecimento que sirva refeições em formato self-service. É particularmente útil em hotéis, onde pode ser empregado para o pequeno-almoço ou jantares temáticos, e em refeitórios empresariais que necessitam expor um leque variado de opções frescas. A sua mobilidade facilita a reorganização do espaço, tornando-o um ativo valioso para eventos de catering ou salas de banquetes. Com este equipamento, pode garantir que a sua oferta culinária se mantém acessível e apelativa.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado?

O buffet opera numa faixa de temperatura de +2°C a +6°C, ideal para manter alimentos frescos e seguros durante o serviço.

É fácil movimentar este equipamento em espaços de restauração?

Sim, o design do buffet é concebido para ser versátil e móvel, permitindo uma fácil realocação conforme as necessidades do seu espaço.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza?

Este equipamento tem um sistema de refrigeração ventilado compacto, o que garante uma distribuição eficiente e uniforme do frio, crucial para a conservação dos alimentos.

Posso utilizar este buffet em eventos de catering?

Com a sua mobilidade e facilidade de instalação (plug-in), este buffet é extremamente adequado para eventos de catering, buffets e outras ocasiões que requeiram soluções flexíveis.

Onde posso ver a temperatura do buffet?

O equipamento está equipado com um termóstato de grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U, o que facilita a consulta e o controlo da temperatura de forma clara e visível.