

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Refrigerado Self-Service Estático BUF150A-I

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150A-I	Modelo:	SLBUF150A-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920395
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150a-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150a-i-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150A-I
EAN	8436630920395

Descricao Resumida

Buffet refrigerado estático profissional com design elegante e sistema anti-salpicos. Ideal para self-service, mantendo alimentos frescos entre +4°C e +8°C.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e o desempenho otimizado com a nossa unidade de buffet refrigerado estático, um equipamento projetado para refeitórios self-service, hotelaria ou grandes eventos de catering. Este expositor não só mantém os alimentos frescos e apetitosos, como também se integra elegantemente em qualquer ambiente, aprimorando a apresentação e a experiência do cliente. É a solução perfeita para uma oferta constante de produtos frescos, garantindo a sua preservação em temperaturas ideais.

Este módulo da BUF150A-I, com refrigeração estática, assegura uma distribuição uniforme do frio, essencial para a qualidade e segurança alimentar. Possui um design anti-salpicos, que contribui para a higiene e facilidade de manutenção em ambientes de alto tráfego. Um display de buffet refrigerado é indispensável para negócios que procuram combinar funcionalidade com uma estética superior, promovendo a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida, este expositor de frio é uma peça chave. Permite

apresentar uma vasta gama de pratos frios, saladas e sobremesas, tudo à temperatura correta, incentivando um consumo higiénico e visualmente apelativo. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no adequado para o uso diário em ambientes profissionais exigentes, onde a eficiência e a apresentação contam.

Com a sua capacidade de manter a refrigeração de forma consistente, este equipamento é também uma excelente adição a eventos de catering, feiras gastronómicas ou buffets temporários. Garante que os seus alimentos permaneçam frescos e seguros para consumo, aumentando a confiança dos seus clientes na qualidade dos produtos oferecidos. Investir numa unidade de buffet deste nível é assegurar a excelência na oferta de self-service.

Características Técnicas

Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 45G
Potência	90W
Tensão	230V-50HZ
Faixa de Temperatura	+4°C / +8°C
Compressor	NEK6170Y
Refrigerante	R600A
Potência Frigorífica	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura do buffet BUF150A-I?

A faixa de temperatura deste buffet refrigerado é de +4°C a +8°C, ideal para manter alimentos frescos em ótimas condições de consumo durante o serviço.

É fácil de instalar este equipamento de buffet?

Sim, o buffet BUF150A-I possui um sistema de instalação plug-in, o que significa que é de fácil e rápida conexão, bastando ligar à corrente para começar a utilizar.

Este buffet é adequado para buffets self-service?

Com a sua refrigeração estática e design elegante, e características anti-salpicos, este buffet profissional é perfeitamente adequado para qualquer ambiente de self-service, como restaurantes, cafeterias, e refeitórios.

Qual o tipo de sistema de refrigeração que utiliza?

O buffet BUF150A-I utiliza um sistema de refrigeração estático compacto e um evaporador estático, garantindo uma manutenção consistente da temperatura com baixo consumo energético.

Posso controlar a temperatura do buffet precisamente?

Sim, este buffet está equipado com um termostato de grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U, que permite um controlo preciso e intuitivo da temperatura, facilitando a gestão do frio.