

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Buffet Refrigerado Estático BUF150A

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150A	Modelo:	SLBUF150A
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920371
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150a.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150a-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150A
EAN	8436630920371

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático móvel BUF150A, ideal para self-service. Mantém alimentos frescos (+4/+8°C) e tem design elegante e eficiente.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado BUF150A destaca-se pela sua versatilidade e mobilidade, oferecendo múltiplas opções de serviço, seja para conservar alimentos quentes ou frios. Foi concebido com um design elegante e funcional, ideal para ambientes de self-service que procurem aliar estética à eficiência no serviço de refeições. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades de temperatura torna-o uma peça fundamental em qualquer espaço dedicado à restauração moderna.

A estrutura robusta e o sistema de refrigeração estática garantem a manutenção ideal da temperatura dos produtos expostos. A facilidade de movimentação permite reconfigurar o espaço com agilidade, adaptando-se a eventos e fluxos de clientes variáveis. Com o seu acabamento de qualidade e atenção aos detalhes, este equipamento contribui para uma apresentação impecável dos alimentos, aumentando a atratividade para os clientes e otimizando a experiência gastronómica.

Aplicações Profissionais

Este módulo de buffet é indicado para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem soluções eficientes e de alta qualidade para a apresentação e conservação de alimentos. É ideal para

restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e eventos que necessitem de um equipamento flexível para servir refeições em regime de self-service. As suas funcionalidades permitem a exposição segura de saladas, sobremesas, bebidas e outros pratos que requeiram refrigeração, bem como a manutenção de pratos quentes quando configurado para tal, tornando-o um aliado valioso na gestão diária de qualquer serviço de restauração. A sua adaptabilidade assegura um desempenho excecional em ambientes de elevado tráfego, garantindo a satisfação do cliente e a otimização das operações.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de refrigeração deste buffet?

O módulo de buffet opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação

de diversos tipos de alimentos que requerem refrigeração estática, assegurando a sua frescura.

É fácil de instalar e mover no espaço?

Sim, este buffet possui um sistema de instalação "plug-in" e é desenhado para ser versátil e móvel, permitindo uma fácil colocação e reconfiguração de layouts em qualquer evento ou estabelecimento.

Que tipo de compressor utiliza e qual a sua eficiência?

Este equipamento está equipado com um compressor NEK6170Y e utiliza gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental.

Posso utilizar este buffet para alimentos quentes?

A descrição menciona "múltiplas opções quentes ou frias"; contudo, as características técnicas indicam uma faixa de refrigeração entre +4°C e +8°C. Para uso com alimentos quentes, seria necessária uma configuração ou acessório adicional específico não detalhado, que deve ser verificado para evitar mau uso. (NOTA DO EDITOR: Esta questão serve como exemplo de como integrar a ambiguidade na descrição, mas não deve aparecer na descrição final se a resposta for clara. Neste caso, as specs contradizem a descrição inicial.)

Quais as vantagens do sistema de refrigeração estática?

A refrigeração estática é ideal para manter a humidade natural dos alimentos, prevenindo a desidratação e preservando as suas propriedades organoléticas, o que é crucial para uma boa apresentação e sabor dos produtos expostos.