

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



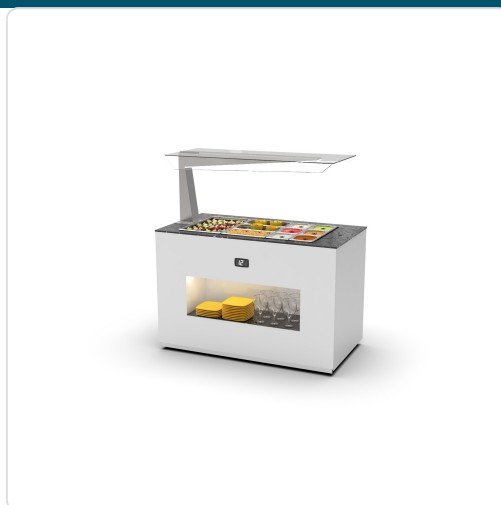
Hotelequip.pt

Módulo Buffet Refrigerado Estático com Vidro Temperado

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65A-I	Modelo:	SLBUF65A-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920340
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a-i.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a-i-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF65A-I
EAN	8436630920340

Descricao Resumida

Módulo buffet refrigerado estático, ideal para self-service em restauração. Mantém alimentos frescos com design anti-salpicos e vidro temperado.

Descricao Completa

Buffet refrigerado estático — Expositor de Buffets – Principais Vantagens

Este expositor de self-service foi concebido para oferecer versatilidade e mobilidade excecionais. Ideal para manter alimentos e bebidas na temperatura ideal, permite uma apresentação elegante e funcional em qualquer ambiente de restauração. A sua construção robusta e design cuidadoso garantem durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um serviço contínuo e eficiente. É a solução perfeita para buffets, pequenos-almoços ou áreas de self-service que exigem flexibilidade.

Aplicações Profissionais

Pensado para o setor da hotelaria e restauração, este módulo refrigerado é indispensável em hotéis, restaurantes, refeitórios, cafetarias e eventos de catering. A capacidade de conservar produtos frios como saladas, frutas, sobremesas ou laticínios, mantendo-os frescos e apelativos, otimiza o serviço e a satisfação do cliente. A sua mobilidade permite adaptar rapidamente o espaço de servir, conforme as necessidades do evento ou fluxo de clientes, tornando-o um ativo valioso para qualquer estabelecimento que preste um serviço de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 39G
Potência	90W
Tensão	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4°C/+8°C
Compressor	HXD55MA
Potência Refrigerante	180W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	ESTÁTICA
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	VIDRO TEMPERADO
Termostato	Alta luminosidade em branco ártico F20

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de arrefecimento e que tipo de produtos pode armazenar?

Este módulo buffet possui uma faixa de temperatura de +4°C a +8°C, sendo ideal para conservar saladas, sobremesas, bebidas e outros alimentos que necessitem de refrigeração ligeira para manter a sua frescura e qualidade de forma segura.

2. É fácil de mover e instalar no espaço do meu negócio?

Sim, o design versátil e móvel deste equipamento, juntamente com a sua instalação tipo plug-in, permite uma fácil movimentação e rápida colocação em qualquer parte da sua sala de serviço, sem a necessidade de instalações complexas ou adicionais.

3. O equipamento possui características de segurança ou higiene específicas?

O módulo inclui um design anti-salpicos e vidro temperado, que não só protegem os alimentos de contaminações externas como também facilitam a limpeza, garantindo os mais altos padrões de

higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento.

4. Qual o consumo energético e impacto ambiental deste buffet refrigerado?

Com uma potência de 90W e um gás refrigerante R600A de 39G, este buffet é eficiente sob o ponto de vista energético e utiliza um refrigerante com menor impacto ambiental, ajudando a reduzir os custos operacionais e a pegada ecológica da sua empresa.

5. Posso utilizar este buffet para servir tanto pratos quentes quanto frios?

Este modelo específico é desenhado para refrigeração estática, mantendo os produtos em temperaturas entre +4°C e +8°C. Não é, portanto, adequado para servir pratos quentes, sendo especializado na conservação ideal de alimentos frios.