

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

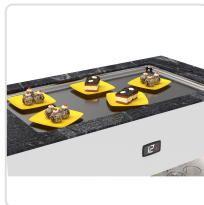


Buffet Self-Service Refrigerado 1300mm Placa Fria

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF15A-I	Modelo:	SLBUF15A-I
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920494
Peso:	85 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

FAQ

Q: Qual é a capacidade de refrigeração deste buffet self-service? A: Este buffet self-service opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, garantindo a conservação ideal dos alimentos. A refrigeração estática e o gás R600a contribuem para uma manutenção eficiente da temperatura e frescura dos produtos oferecidos. É uma solução robusta para qualquer negócio de restauração., Q: Quais são as dimensões do buffet refrigerado? A: O buffet tem dimensões de 1300x700mm, oferecendo uma área de exposição generosa para uma variedade de pratos. A prateleira interior iluminada realça a apresentação dos alimentos, tornando-o funcional e visualmente apelativo. O design compacto permite uma fácil integração no espaço., Q: É fácil mover e instalar este equipamento? A: Sim, este buffet refrigerado está equipado com rodas, o que facilita o seu transporte e reposicionamento dentro do estabelecimento. A instalação é do tipo plug-in, simplificando o processo de colocação em funcionamento. Basta ligar e está pronto a usar., Q: Que tipo de design e acabamento possui o buffet? A: O buffet é fabricado em aço inoxidável e apresenta um efeito pedra laminada de alta pressão, conferindo-lhe um acabamento elegante e resistente. A tampa de proteção em aço inox assegura a higiene e a longevidade do equipamento. É uma adição sofisticada a qualquer ambiente de self-service., Q: Quais as características técnicas do sistema de refrigeração? A: O sistema de refrigeração utiliza gás R600a, com uma potência frigorífica de 180W, garantindo um desempenho eficiente e amigo do ambiente. O termostato digital de alta luminosidade em branco ártico permite um controlo preciso da temperatura. A classe climática 3 assegura o funcionamento em diversas condições.

Tags

Buffet Refrigerado 1300mm, Expositor Frio, Self-Service Refrigerado, Vitrine Refrigerada Profissional, Equipamento de Buffet, Refrigeração Comercial, Placa Fria, Expositor de Alimentos, Módulo de frio, Estação de self-service, Aço inoxidável, Termostato digital, Restauração, Hotelaria, Cozinha Profissional

Imagens

<https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15a-i.jpg>, <https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15a-i-1.jpg>, , ,

SEO Slug

buffet-refrigerado-self-service-placa-fria

Importado em

20/05/2026

Focus Keyword

Buffet refrigerado self-service, Expositor refrigerado buffet, Módulo self-service frio

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

Meta Title SEO

Comprar Buffet Refrigerado Self-Service com Placa Fria Preço

WooCommerce ID

38918

Alt Text Imagens	Buffet Refrigerado Self-Service com Placa Fria 1300mm — vista 1 Buffet Refrigerado Self-Service com Placa Fria 1300mm — vista 2
Título Otimizado	Buffet Refrigerado Self-Service com Placa Fria 1300mm
Estado Otimização	optimized
Meta Description SEO	Buffet refrigerado self-service de 1300mm para manter alimentos frescos no seu restaurante ou hotel. Solução ideal para exposição e autoatendimento.
Categoria Proposta (IA)	SELF-SERVICE / BUFFET > Elementos Frios
Upsells (SKU Título)	SLCPAK-RAC,SLCPAK-RAA,SLPAK-CAA
Uso Profissional - Dicas	<p>Assegure a limpeza diária da placa fria e das superfícies em aço inoxidável com detergentes neutros e específicos para contacto alimentar, prevenindo a proliferação bacteriana e mantendo a higiene exigida pelas normas HACCP.,</p> <p>Monitorize regularmente a temperatura através do termostato digital. Ajustes finos podem ser necessários consoante a temperatura ambiente e a frequência de abertura para otimizar a conservação dos alimentos e minimizar o consumo energético.,</p> <p>Posicione o buffet em locais estratégicos que maximizem a visibilidade dos produtos e facilitem o fluxo de clientes, evitando correntes de ar diretas que possam comprometer a eficiência da refrigeração.,</p> <p>Utilize recipientes GN (Gastronorm) adequados e de boa qualidade para a exposição dos alimentos, garantindo um encaixe perfeito no sistema de refrigeração e uma apresentação uniforme e profissional.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Diretor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Responsável de Catering
Cross-sells (SKU Título)	SLSH26L,SLSH24L,SLCPAK-RAC,SLEPV60
Descrição Curta Otimizada	Módulo self-service refrigerado de 1300mm com placa fria, iluminação LED e termostato digital. Ideal para manter alimentos frescos em buffets e restauração.

Descrição Otimizada (1/2)

<div class="product-description" style="font-family: inherit; line-height: 1.6; color: #333;"> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Buffet Refrigerado — Principais Vantagens</h3> <p>Este inovador módulo de exposição self-service refrigerado foi concebido para otimizar a apresentação de alimentos, mantendo-os frescos e apetitosos. Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento combina funcionalidade e design, garantindo a conservação ideal dos seus pratos frios enquanto os expõe de forma atraente. A sua robustez em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essenciais para ambientes profissionais de alta exigência.</p> <p>Equipado com iluminação LED e um termostato digital, permite um controlo preciso da temperatura e uma visibilidade superior dos produtos. A estrutura com efeito pedra laminada de alta pressão confere um toque de elegância, integrando-se harmoniosamente em qualquer decoração. Acresce a conveniência de possuir rodas para fácil deslocação e uma prateleira interior iluminada, ampliando as opções de exposição.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e2e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Aplicações Profissionais</h3> <p>Perfeito para buffets, cantinas e áreas de refeição em hotéis, este expositor de frio é uma solução versátil para a conservação e apresentação de uma ampla variedade de alimentos, desde saladas frescas a sobremesas refrigeradas. O seu design com rodas facilita a reorganização do espaço conforme as necessidades, tornando-o indispensável para eventos e serviços de catering. Garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto fundamental para a sua cozinha profissional.</p> <h3 style="font-size: 1.1em; color: #1a1a1a; border-bottom: 2px solid #e0e0e0; padding-bottom: 6px; margin: 20px 0 10px;"> Características Técnicas</h3> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Dimensões</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1300x700mm</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Temperatura</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">+4°C a +8°C</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Voltagem</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">230V – 50Hz</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Gás Refrigerante</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">R600a</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Potência Frigorífica</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">180W</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Potência</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">90W</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Peso</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">85KG</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Compressor</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">HXD55MA</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Prateleiras</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">1</td></tr> <tr><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd; background-color: #f7f7f7;">Classe Climática</td><td style="padding: 8px; border: 1px solid #ddd;">CLASSE

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis, este buffet é crucial para a apresentação de laticínios, frutas frescas cortadas, compotas, charcutaria variada e saladas. A placa fria garante que iogurtes, queijos e sumos se mantêm à temperatura adequada durante todo o período de serviço, mesmo em ambientes com elevada afluência, evitando a deterioração e assegurando a segurança alimentar. A facilidade de movimentação permite a sua integração em diferentes áreas do salão, adaptando-se a layouts específicos ou eventos matinais., Buffet de Almoço e Jantar em Restaurantes e Cantinas: Para restaurantes e cantinas empresariais, o buffet refrigerado é ideal para a exposição de entradas frias, saladas compostas, pratos frios de peixe ou carne, e sobremesas que necessitam de refrigeração. A sua capacidade de manter uma temperatura constante entre +4°C e +8°C é fundamental para a integridade de produtos como tártaros, ceviches, saladas de massa ou mousses. A visibilidade proporcionada pela iluminação LED realça a frescura e a qualidade dos preparados, incentivando o consumo e reduzindo o desperdício., Eventos e Catering Externo: A mobilidade intrínseca deste equipamento, devido às suas rodas, torna-o uma mais-valia inestimável para serviços de catering e eventos externos. Permite a montagem rápida de pontos de serviço de frio para cocktails, receções ou coffee breaks, onde a apresentação de canapés frios, mini-sanduíches ou sobremesas individuais é essencial. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema plug-in garantem uma operação fiável e higiénica em qualquer localização, otimizando a logística e a qualidade do serviço prestado fora das instalações fixas.

Uso Profissional - Introdução

O Buffet Refrigerado Self-Service com Placa Fria de 1300mm é uma solução indispensável para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram otimizar a exposição e conservação de produtos frios. Este equipamento robusto, construído em aço inoxidável e com um design de efeito pedra laminada, garante o rigoroso cumprimento das normas de segurança alimentar ao manter os alimentos na faixa de temperatura ideal de +4°C a +8°C. A sua mobilidade e eficiência energética, aliadas à iluminação LED, asseguram uma apresentação apelativa e a frescura contínua dos produtos, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e a rentabilidade operacional.

Marca

SAYL

Modelo

SLBUF15A-I

EAN

8436630920494

Descricao Resumida

Módulo self-service refrigerado de 1300mm com placa fria, iluminação LED e termostato digital. Ideal para manter alimentos frescos em buffets e restauração.

Descricao Completa

Módulo de Frio para Buffet — Principais Vantagens

Este expositor self-service refrigerado foi inteligentemente concebido para realçar a apresentação dos seus produtos. Mantém os alimentos frescos e convidativos, ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a experiência do cliente. A construção robusta em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a higienização, características fundamentais para qualquer ambiente profissional exigente.

Equipado com uma placa fria, iluminação LED e um termostato digital, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura e uma visibilidade superior dos produtos expostos. O acabamento em efeito de pedra laminada de alta pressão adiciona um toque estético que se harmoniza em diversos estilos de decoração. A inclusão de rodas facilita a sua movimentação e uma prateleira interior iluminada expande as possibilidades de exposição.

Aplicações Profissionais

Perfeito para salas de pequeno-almoço, refeitórios e áreas de distribuição de refeições, este equipamento de self-service frio é uma solução versátil para a conservação de um vasto leque de itens, desde saladas frescas a sobremesas. A sua mobilidade, garantida pelas rodas, permite uma reconfiguração flexível do espaço, tornando-o imprescindível para eventos e exposições. Garante o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar, um pilar para a sua cozinha comercial.

Características Técnicas

Dimensões	1300x700mm
Temperatura	+4°C a +8°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W

Potência	90W
Peso	85KG
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Refrigeração	Estática
Sistema de Refrigeração	Compacto
Evaporador	Estático
Instalação	Plug-in
Tipo de Vidro	Temperado
Termostato	F20 de alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura deste buffet refrigerado?

Este buffet opera numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, sendo ideal para manter os alimentos frescos e seguros para consumo durante o serviço de self-service.

É fácil movimentar este equipamento no meu espaço?

Sim, o buffet está equipado com rodas robustas, o que permite uma movimentação fácil e flexível, facilitando a limpeza e a reorganização do layout do seu estabelecimento.

De que material é feito este buffet e qual a sua durabilidade?

O equipamento é fabricado em aço inoxidável e possui um efeito pedra laminada de alta pressão, garantindo uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

Este buffet inclui iluminação para os alimentos expostos?

Sim, o buffet dispõe de iluminação LED e uma prateleira interior iluminada, o que melhora a apresentação dos alimentos e os torna mais atraentes para os seus clientes.

Qual o tipo de sistema de refrigeração e como contribui para a conservação?

O buffet utiliza um sistema de refrigeração estática compacto com evaporador estático, assegurando uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficiente dos alimentos, mantendo a sua qualidade e frescura por mais tempo.