

# 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



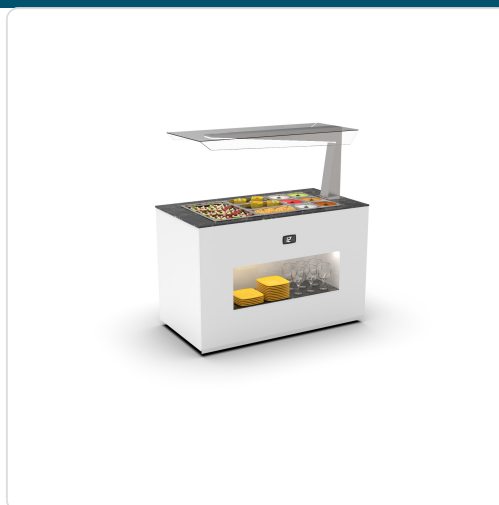
Hotelequip.pt

## Buffet Refrigerado Self-Service com Iluminação LED 3xGN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SLBUF65A	<b>Modelo:</b>	SLBUF65A
<b>Marca:</b>	SAYL	<b>EAN:</b>	8436630920326
<b>Peso:</b>	85 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Imagens</b>	<a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a.jpg</a> , <a href="https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a-1.jpg">https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65a-1.jpg</a> , , ,
<b>Importado em</b>	20/05/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	38919
<b>Estado Optimização</b>	pending
<b>Marca</b>	SAYL
<b>Modelo</b>	SLBUF65A
<b>EAN</b>	8436630920326

## Descricao Resumida

Expositor buffet refrigerado self-service com capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, iluminação LED e rodas para máxima mobilidade. Ideal para serviços de restauração.

## Descricao Completa

### Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução ideal para estabelecimentos de restauração como hotéis, refeitórios e buffets, que necessitam de manter alimentos frescos e apetitosos. Equipado com iluminação LED e prateleiras interiores iluminadas, garante uma apresentação imbatível dos seus produtos, atraindo os clientes e impulsionando as vendas. A sua estrutura robusta e o design elegante, com acabamento em efeito pedra laminada de alta pressão, conferem-lhe um aspeto sofisticado e duradouro, perfeitamente adaptado a ambientes profissionais exigentes. A mobilidade facilitada pelas rodas torna-o versátil e prático para qualquer tipo de evento ou configuração de espaço.

### Aplicações Profissionais

Concebido para um elevado desempenho, este balcão refrigerado é perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram uma forma eficaz de servir refeições em formato self-service. A capacidade para três tabuleiros GN1/1 de 65mm permite uma gestão eficiente de uma vasta gama de pratos frios, desde saladas a sobremesas. A temperatura controlada digitalmente

assegura a conservação adequada dos alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar e preservando a qualidade. A sua versatilidade permite que seja utilizado em almoços buffet, brunches, ou como uma estação de exposição de produtos frescos em qualquer evento.

### Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	1300x700mm
<b>Capacidade</b>	3xGN1/1x65mm
<b>Temperatura</b>	+4°C a +8°C
<b>Temperatura Máxima</b>	+4/+8°C
<b>Voltagem</b>	230V – 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência Frigorífica</b>	180W
<b>Potência</b>	90W
<b>Peso</b>	85KG
<b>Peso (embalado)</b>	80 kg
<b>Gás (peso)</b>	R600A 39G
<b>Compressor</b>	HXD55MA
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Classificação Climática</b>	CLASSE CLIMÁTICA 3
<b>Tipo de Refrigeração</b>	ESTÁTICA
<b>Sistema de Refrigeração</b>	COMPACTO
<b>Evaporador</b>	ESTÁTICO
<b>Instalação</b>	PLUG-IN
<b>Tipo de Vidro</b>	TEMPERADO
<b>Termóstato</b>	Alta luminosidade em branco ártico F20

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade de alimentos que este buffet consegue armazenar?**

Este buffet refrigerado foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros Gastronorm GN1/1 com 65mm de profundidade, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos frios aos seus clientes num formato 'self-service'.

**É fácil de transportar e posicionar dentro do meu espaço?**

Sim, o equipamento está equipado com rodas robustas que facilitam a sua movimentação e reposicionamento, tornando-o extremamente flexível para as diferentes necessidades do seu evento ou serviço de restauração.

**Como é feita a regulação da temperatura e a manutenção da refrigeração?**

A temperatura pode ser facilmente ajustada através de um termóstato digital, que mantém o intervalo entre +4°C e +8°C, crucial para a conservação ideal dos alimentos. O sistema de refrigeração estática compacto e o gás refrigerante R600a garantem uma eficiência energética e um arrefecimento uniforme.

**Este buffet é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, cafetarias, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering que necessite de apresentar e manter pratos frios em condições ideais de forma prática e apelativa.

**Quais são as vantagens da iluminação LED e do acabamento em efeito pedra laminada?**

A iluminação LED realça a visibilidade e o apelo visual dos alimentos expostos, enquanto o acabamento em efeito pedra laminada de alta pressão oferece uma estética moderna e profissional, além de ser robusto e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento.