

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bufete Refrigerado Self-Service com Iluminação LED 1300mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF15E	Modelo:	SLBUF15E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920487
Peso:	90 kg	Dimensões:	1300 x 700 x 1300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15e.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf15e-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38925
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF15E
EAN	8436630920487

Descricao Resumida

Bufete refrigerado self-service com iluminação LED, ideal para exposição de alimentos frescos. Estrutura em aço inox e termostato digital.

Descricao Completa

Bufete Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e refeitórios, o bufete refrigerado self-service BUF15E é uma solução de exposição e conservação de alimentos frios topo de gama. Integra um sistema de banho-maria refrigerado com uma prateleira interior iluminada por LED, ideal para apresentar as suas iguarias frescas de forma apelativa. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, enquanto o efeito de pedra laminada de alta pressão confere um toque de sofisticação.

Este equipamento robusto está equipado com rodízios para fácil movimentação, permitindo flexibilidade na disposição do espaço. O termostato digital garante um controlo preciso da temperatura, mantendo os alimentos entre +4°C e +8°C, crucial para a segurança alimentar e para preservar a frescura dos produtos servidos. A tampa de proteção em aço inox não só acrescenta à estética, como também protege o conteúdo.

Aplicações Profissionais

Este bufete refrigerado é a escolha perfeita para estabelecimentos que oferecem serviço de self-service, como buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais, ou áreas de restauração com grande fluxo de clientes. A sua capacidade de manter a temperatura ideal para saladas, sobremesas e pratos frios, combinada com a facilidade de acesso para o cliente, torna-o indispensável. A construção em inox facilita a limpeza e adequa-se aos mais altos padrões de higiene exigidos na restauração.

A iluminação interior LED realça a apresentação dos alimentos, estimulando o apetite e melhorando a experiência do consumidor. Os rodízios permitem uma otimização do espaço, facilitando a reconfiguração da sala para eventos especiais ou para a manutenção diária. É um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência, fiabilidade e uma apresentação impecável dos seus serviços de alimentação.

Características Técnicas

Dimensões	1300x700x1300mm
Temperatura Operacional	+4°C a +8°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência Elétrica	90W
Peso	90 Kg
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	Classe 3
Sistema de Refrigeração	Estático Compacto (PLUG-IN)
Material do Vidro	Temperado
Termostato	Digital, alta luminosidade F20

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura adequada para este bufete?

Este equipamento foi concebido para operar numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, sendo ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frios, como saladas, frutas e

sobremesas, garantindo a sua frescura e qualidade em ambientes de serviço.

Este equipamento é fácil de mover dentro do estabelecimento?

Sim, o bufete refrigerado está equipado com rodízios robustos, que facilitam a sua deslocação e posicionamento em diferentes áreas do seu espaço comercial. Esta característica é fundamental para a flexibilidade na organização de buffets e eventos.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e a sua eficiência?

Utiliza o gás refrigerante R600a, conhecido pela sua elevada eficiência energética e menor impacto ambiental em comparação com outros refrigerantes. Este tipo de gás contribui para um funcionamento mais sustentável e económico do seu aparelho de refrigeração.

A iluminação interna é eficaz para a apresentação dos alimentos?

Com efeito, a iluminação interior por LED foi cuidadosamente integrada para realçar a cor e o aspeto dos produtos expostos. Cria um ambiente convidativo, crucial para a apresentação de bebidas e alimentos frescos em qualquer contexto profissional.

Qual o material de construção predominante e as suas vantagens?

O bufete é fabricado predominantemente em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, o acabamento superior apresenta um efeito pedra laminada de alta pressão, que adiciona requinte e robustez ao seu design.