

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Buffet Self-Service Refrigerado com Iluminação 3xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF65E	Modelo:	SLBUF65E
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920333
Peso:	90 kg	Dimensões:	1300 x 700 x 1300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65e.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf65e-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38926
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF65E
EAN	8436630920333

Descricao Resumida

Buffet self-service refrigerado 3xGN1/1 com iluminação LED. Ideal para exposição de alimentos frescos em restaurantes e hotelaria, com temperatura de +4°C a +8°C.

Descricao Completa

Buffet Refrigerado — Principais Vantagens

Este equipamento self-service foi concebido para o sector da restauração, permitindo a exposição eficaz e a manutenção de alimentos frios a uma temperatura segura. Ideal para pequenos-almoços, almoços ou jantares em hotéis e restaurantes, a sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higiene. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A mobilidade proporcionada pelas rodas facilita o posicionamento e a recolocação, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de serviço.

Aplicações Profissionais

Este sistema de buffet refrigerado é uma solução inestimável para estabelecimentos de hotelaria e restauração, incluindo hotéis, refeitórios, cafetarias e serviços de catering. A sua capacidade para acomodar três tabuleiros GN 1/1, com profundidade de 65mm, oferece flexibilidade para servir uma variedade de pratos frescos, desde saladas a sobremesas refrigeradas. É uma peça central para qualquer área de buffet, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para

consumo, reduzindo o desperdício e assegurando a segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	1300x700x1300 mm
Temperatura	+4 °C a +8 °C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	180W
Potência	90W
Peso	90 kg
Refrigerante	R600A 39G
Compressor	HXD55MA
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE 3
Tipo de Produto	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Refrigeração	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Tipo de Vidro	TEMPERADO
Termóstato	F20, alta luminosidade em branco ártico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade dos tabuleiros Gastronorm?

Este equipamento foi projetado para acomodar três tabuleiros GN 1/1, com uma profundidade máxima de 65mm, ideal para servir diversas opções de alimentos frios simultaneamente.

Qual a faixa de temperatura para a refrigeração?

A temperatura de funcionamento deste buffet refrigerado varia entre +4 °C e +8 °C, assegurando a conservação adequada dos alimentos e a sua frescura durante o período de serviço.

Este equipamento é fácil de mover?

Sim, o buffet está equipado com rodas robustas, o que facilita enormemente a sua movimentação para limpeza, rearranjo do espaço ou armazenamento, otimizando a flexibilidade do seu negócio.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável e a tampa de fácil acesso simplificam as tarefas de limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

A iluminação LED é personalizável?

A iluminação LED integrada foi concebida para valorizar a apresentação dos alimentos. Embora não seja personalizável em termos de cor, a sua luz brilhante contribui para um ambiente apelativo no seu buffet.