

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

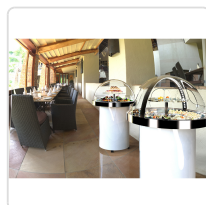
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Refrigerada Redonda para Buffet BUF360

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF360	Modelo:	SLBUF360
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920722
Peso:	50 kg	Dimensões:	950 x 950 x 750 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-sm-buf360.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-sm-buf360-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	38930
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF360
EAN	8436630920722

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada redonda para exposição de alimentos em buffet. Mantém a temperatura entre +4°C e +8°C, com capacidade para 8 tabuleiros.

Descricao Completa

Expositor refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada redonda foi concebida para a exposição apelativa de alimentos em ambientes de restauração, como buffets, cantinas e pequenos-almoços de hotelaria. A sua estrutura permite manter a frescura dos produtos entre os +4°C e +8°C, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos itens expostos ao longo do serviço.

Com um design moderno e elegante, este equipamento realça a apresentação dos seus pratos, convidando os clientes à degustação. A iluminação LED integrada assegura uma visibilidade excelente, tornando cada item mais convidativo e apetitoso. A instalação é simples, bastando ligar à corrente para começar a utilizar.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração, esta vitrine destaca-se em buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, e áreas de cafetaria onde a exposição de saladas, sobremesas ou pratos frios é essencial. A capacidade para oito tabuleiros buffet torna-a uma solução

prática para gerir grandes volumes de comida. A facilidade de limpeza e a robustez dos materiais otimizam o trabalho da sua equipa e prolongam a vida útil do equipamento.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	950x950x750mm
Peso	50 kg
Capacidade	8 tabuleiros buffet
Temperatura	+4°C a +8°C
Potência	85W
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a (46g)
Potência Frigorífica	180W
Tipo de Refrigeração	Estática
Termostato	Digital de elevada luminosidade (F20)
Iluminação	LED
Instalação	Plug-in

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros buffet, sendo ideal para a exposição de uma vasta gama de produtos em eventos ou serviços de restauração.

2. Quais as temperaturas de operação da vitrine?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados numa faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, garantindo a conservação ideal para diversos tipos de produtos.

3. É fácil de instalar e de usar?

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação "plug-in", o que significa que é de fácil ligação à rede elétrica e está pronta a usar imediatamente após a entrega.

4. Os tabuleiros de vidro estão incluídos com a compra?

Não, os tabuleiros de design em vidro não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, tendo em conta as suas necessidades específicas.

5. A vitrine possui iluminação interna?

Sim, o expositor integra iluminação LED, realçando a apresentação dos produtos e tornando-os mais visíveis e apelativos para os seus clientes.