

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bufete Refrigerado com Vitrine Integrada BUF150V

Informacoes do Produto

SKU:	SLBUF150V	Modelo:	SLBUF150V
Marca:	SAYL	EAN:	8436630920401
Peso:	80 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150v.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/buffet-buf150v-1.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLBUF150V
EAN	8436630920401
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Bufete refrigerado e versátil com vitrine integrada, ideal para self-service em restauração e hotelaria. Mantém produtos entre +4°C e +8°C.

Descricao Completa

bufete refrigerado self service — Expositor de Refeições — Versatilidade e Eficiência

Concebido para espaços de self-service em estabelecimentos de restauração e hotelaria, este expositor de refeições combina uma refrigeração estática eficaz com um design sofisticado. Garante a apresentação impecável e a conservação ideal de produtos frescos, tornando-o indispensável para buffets modernos e dinâmicos.

A sua conceção versátil permite múltiplas configurações, adaptando-se facilmente para manter alimentos quentes ou frios, conforme as necessidades do seu serviço. A elegância das linhas e a qualidade dos materiais conferem-lhe um toque de distinção, elevando a experiência visual e funcional do seu serviço de buffet.

Aplicações Profissionais

Este armário de apoio é a solução perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer instalação que necessite de apresentar os seus produtos de forma organizada e com controlo de temperatura. Ideal para pequenos-almoços, almoços, jantares e eventos, a sua capacidade de manter a

temperatura otimizada garante a segurança alimentar e a satisfação dos clientes.

A mobilidade do equipamento facilita a reorganização do espaço conforme as necessidades do evento ou fluxo de clientes, otimizando a operacionalidade e a eficiência da sua equipa. É um investimento inteligente para quem procura flexibilidade e fiabilidade na apresentação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Peso	80 kg
Gás Refrigerante	R600A 90G
Potência	120W
Voltagem	230V-50HZ
Intervalo de Temperatura	+4/+8°C
Compressor	NEK6170Y
Potência Refrigerante	250 W
Prateleiras	1
Classe Climática	CLASSE CLIMÁTICA 3
Tipo de Refrigeração	REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA
Sistema de Arrefecimento	COMPACTO
Evaporador	ESTÁTICO
Instalação	PLUG-IN
Termóstato	Grande dimensão e alta luminosidade, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que o bufete consegue manter?

Este equipamento foi concebido para manter uma faixa de temperatura entre +4°C e +8°C, ideal para a conservação de alimentos refrigerados, garantindo a sua frescura e segurança.

É fácil de movimentar e adaptar o bufete a diferentes layouts?

Sim, o design móvel e versátil permite uma fácil deslocação do bufete, tornando-o ideal para adaptar-se rapidamente a diversas configurações de sala ou eventos, otimizando o seu espaço.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é este bufete mais indicado?

É particularmente adequado para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução elegante e funcional para exibir produtos de forma refrigerada, seja para self-service ou como um ponto de destaque na decoração.

Este equipamento inclui alguma prateleira para organização interna?

Sim, o bufete inclui uma prateleira interna, proporcionando um espaço útil para organizar e apresentar os produtos de forma atrativa e acessível aos clientes.

O bufete pode ser utilizado para a apresentação de alimentos quentes?

Embora o modelo BUF150V seja especificamente refrigerado, a sua versatilidade conceptual permite que existam outras opções da linha adaptadas para manter alimentos quentes; este, no entanto, opera exclusivamente na faixa de frio.