

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Estufa Inox Portas Deslizantes 1400x600x850mm, 1.5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.688	<b>Modelo:</b>	MESA ESTUFA PORTAS DESLIZANTES 1400x600x850 INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MESA ESTUFA PORTAS DESLIZANTES 1400x600x850 INOX

## Descricao Resumida

Mesa estufa em aço inoxidável com portas deslizantes, ideal para manter alimentos quentes. Dimensões 1400x600x850mm, 1.5kW de potência. Perfeita para buffet e self-service em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa Estufa Inox Portas Deslizantes — Principais Vantagens

Esta mesa estufa em aço inoxidável, com portas deslizantes, é um equipamento hoteleiro robusto e eficiente, ideal para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço. Desenvolvida para ambientes de restauração exigentes, oferece durabilidade e facilidade de manutenção.

A conceção com portas deslizantes otimiza o espaço de trabalho, permitindo um acesso rápido e higiénico aos alimentos, essencial em serviços de buffet e self-service. A potência de 1.5 kW garante um aquecimento rápido e uniforme, crucial para a qualidade do serviço.

Construída integralmente em aço inoxidável, assegura uma higiene alimentar superior e uma longevidade do equipamento face ao uso intensivo. A sua estrutura facilita a limpeza diária, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias do setor.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. Ideal para zonas de buffet, linhas de self-service ou como apoio em cozinhas industriais para preparação de grandes eventos.

A sua capacidade de manter a temperatura de diversos pratos simultaneamente torna-a indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a satisfação do cliente com alimentos consistentemente quentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x600x850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso</b>	65 kg
<b>Potência</b>	1.5 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Portas</b>	Deslizantes