

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Estufa Inox Portas Deslizantes 1400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.688	Modelo:	UD2236.688
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	1400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.688

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa estufa e o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões desta mesa estufa são 1400x600x850mm (comprimento x largura x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado e na parte traseira para ventilação e manutenção, garantindo a sua longevidade e desempenho ótimo., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa estufa? A: Esta mesa estufa requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 1.5 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado e que o circuito elétrico suporte a carga para evitar sobrecargas e garantir a segurança do equipamento e do espaço., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da mesa estufa? A: A limpeza diária da mesa estufa deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio, tanto nas superfícies internas quanto externas de aço inoxidável. As portas deslizantes devem ser limpas regularmente para garantir um funcionamento suave. Evitar produtos abrasivos para não danificar o acabamento. Recomenda-se a verificação periódica das resistências e controlos de temperatura., Q: Existe garantia e assistência técnica disponível para este produto? A: Sim, esta mesa estufa beneficia de garantia de acordo com a legislação em vigor para equipamentos profissionais. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e para solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de assistência para garantir o suporte necessário.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	mesa estufa inox, mesa quente profissional, estufa portas deslizantes
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13834
Alt Text Imagens	Mesa Estufa Portas Deslizantes 1400x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Estufa Portas Deslizantes 1400x600x850 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	SELF-SERVICE / BUFFET > Estufas
Categorias Secundárias	SELF-SERVICE / BUFFET
Upsells (SKU Título)	HE237731

Uso Profissional - Dicas

Monitorize a temperatura interna regularmente com um termômetro calibrado para garantir que os alimentos se mantêm acima dos 63°C, conforme as diretrizes HACCP., Utilize tabuleiros GN apropriados e pré-aquecidos para otimizar a transferência de calor e reduzir o tempo de recuperação da temperatura após o reabastecimento., Posicione a estufa em áreas de fácil acesso para a equipa, mas que minimizem a exposição a correntes de ar, para uma manutenção térmica mais eficiente e menor consumo energético., Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, para preservar a higiene e a durabilidade do equipamento.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Operações de Catering

Descrição Curta Original

<p>Mesa estufa portas deslizantes 1400x600x850 inox</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1400x600x850 mm
 Peso 65
 Potência: 1,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRSMETRIF600,EX19000757,HRMF6004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffets de Pequeno-Almoço e Almoço em Hotéis: Em hotéis, onde os buffets exigem uma apresentação impecável e a manutenção da temperatura de diversos pratos simultaneamente, esta mesa estufa é ideal. Permite que os ovos mexidos, bacon, salsichas e outros quentes matinais permaneçam na temperatura de segurança e consumo ideais durante todo o período de serviço, com as portas deslizantes a facilitarem o reabastecimento discreto pela equipa de sala., Linhas de Self-Service em Cantinas e Refeitórios: Para cantinas empresariais ou refeitórios escolares, a velocidade de serviço e a consistência da temperatura são primordiais. Esta estufa integra-se perfeitamente na linha de self-service, mantendo pratos como arroz, batatas assadas, guisados e legumes quentes, garantindo que cada cliente receba uma refeição à temperatura adequada, mesmo em picos de afluência, e facilitando a higienização pós-serviço pela sua construção em inox., Apoio a Eventos e Banquetes em Catering: Empresas de catering que operam em locais diversos necessitam de soluções robustas e eficientes para manter a comida quente. Esta mesa estufa serve como um ponto de apoio crucial para a finalização ou manutenção de pratos quentes antes de serem servidos em eventos, banquetes ou coffee breaks, assegurando que a qualidade da comida não é comprometida pela logística, e otimizando o espaço de trabalho temporário com as suas portas deslizantes.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa Estufa Inox com Portas Deslizantes de 1400x600x850mm e 1.5kW é um equipamento fundamental para qualquer operação HORECA que exija a manutenção consistente da temperatura de alimentos em ambientes de elevado tráfego. Projetada para otimização do espaço e eficiência operacional, permite servir grandes volumes de refeições quentes, garantindo a qualidade e a segurança alimentar desde a cozinha até ao ponto de consumo, crucial para a reputação e rentabilidade do seu estabelecimento.

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 – Principais Vantagens

Concebida para a excelência na restauração, esta mesa quente em aço inoxidável com portas de correr apresenta-se como uma solução vanguardista para assegurar que os alimentos se mantêm à temperatura ideal de serviço. A sua construção robusta garante durabilidade, respondendo às exigências dos ambientes de cozinha profissional, e a facilidade de manutenção otimiza a higiene alimentar e a longevidade do equipamento. É uma adição indispensável que eleva o nível do serviço de qualquer estabelecimento.

O design com portas deslizantes é um fator diferenciador, otimizando o espaço de trabalho e proporcionando um acesso expedito e higiénico aos pratos, característica de elevada importância em buffets e serviços de self-service. Com uma potência de 1.5 kW, este equipamento assegura um aquecimento homogénio e eficiente, crucial para a consistência da qualidade oferecida aos seus clientes. A sua estrutura facilita a limpeza diária, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias do setor.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios, bem como outros estabelecimentos de hotelaria e restauração que necessitem de conservar grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. É particularmente eficaz em áreas de buffet, linhas de self-service, ou como suporte em cozinhas com elevada produção para a organização de grandes eventos. A capacidade de manter a temperatura de diversos pratos em simultâneo torna-o essencial para otimizar o fluxo de trabalho, garantindo a satisfação dos convidados com uma experiência gastronómica superior e consistentemente quente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x600x850 mm

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

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem das portas deslizantes neste tipo de equipamento? As portas deslizantes contribuem para a otimização do espaço de trabalho, facilitando significativamente o acesso aos alimentos em áreas com elevado movimento e circulação intensa. Além disso, estas portas desempenham um papel crucial na manutenção consistente da temperatura interna, o que é essencial para a segurança e qualidade dos alimentos servidos.

Esta mesa estufa é adequada para que tipo de estabelecimento? Devido às suas dimensões e características técnicas, é a solução perfeita para a hotelaria, restauração, refeitórios e serviços de catering, onde é fundamental manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma eficiente. O seu design versátil torna-a adaptável a diversas configurações de serviço profissional.

Que tipo de manutenção é necessária para o aço inoxidável? O aço inoxidável, conhecido pela sua elevada resistência e durabilidade em ambientes exigentes, requer apenas uma limpeza regular para preservar as suas propriedades. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros específicos para inox e um pano macio, assegurando uma higiene impecável e a longevidade do material.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa estufa? Esta mesa estufa opera com uma ligação elétrica de 230 V e uma potência de 1.5 kW. Para garantir a segurança e o desempenho ideal, é imperativo que a instalação seja efetuada por um profissional electricista qualificado, assegurando que o circuito elétrico é capaz de suportar a carga exigida pelo equipamento.

Existe garantia e assistência técnica disponível para este produto? Sim, esta mesa estufa beneficia de uma garantia completa, em conformidade com a legislação aplicável aos equipamentos profissionais. Para obter informações detalhadas sobre a cobertura da garantia ou para solicitar assistência técnica especializada, convidamos a contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que dispõe de uma vasta rede de suporte.