

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 de Quentes Inox Portas Deslizantes 2000x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.690	Modelo:	UD2236.690
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	2000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.690

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta mesa estufa e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa estufa tem dimensões de 2000x600x850 mm (comprimento x largura x altura). Considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção adequada., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa estufa? A: A mesa estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1,5 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do local cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa estufa com portas deslizantes? A: Para a limpeza, utilize produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície. As portas deslizantes devem ser limpas regularmente para garantir um movimento suave. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção e limpeza., Q: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para este equipamento? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia de fabricante. Para questões de assistência técnica ou para acionar a garantia, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para o suporte especializado.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	mesa estufa portas deslizantes, mesa quente buffet, equipamento inox self-service
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13836
Alt Text Imagens	Mesa Estufa Portas Deslizantes 2000x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Estufa Portas Deslizantes 2000x600x850 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

Monitore regularmente a temperatura interna dos alimentos com um termómetro de sonda calibrado para assegurar o cumprimento das normas HACCP e a segurança alimentar., Utilize tabuleiros GN (Gastronorm) de aço inoxidável para uma distribuição uniforme do calor e uma limpeza mais eficiente, otimizando o espaço interno da estufa., Posicione o equipamento estrategicamente na linha de serviço ou na área de preparação para minimizar os tempos de deslocação e maximizar a eficiência da equipa., Realize a limpeza diária do interior e exterior da estufa com produtos desinfetantes adequados para aço inoxidável, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a higiene.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&B), Diretor de Catering e Eventos

Descrição Curta Original

<p>MESA ESTUFA PORTAS DESLIZANTES 2000x600x850 INOX</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 2000x600x850 mm
 Peso 80
 Potência: 1,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

EX19000755,EX19000759,EX19000756

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffets de Hotéis e Resorts: Em hotéis e resorts com serviço de buffet, esta mesa estufa é indispensável para manter uma vasta gama de pratos quentes, desde ovos mexidos ao pequeno-almoço até pratos de carne e peixe ao almoço e jantar. As portas deslizantes permitem que a equipa de cozinha reponha os alimentos de forma discreta e eficiente, sem perturbar a experiência do cliente, mantendo a temperatura ideal para consumo durante todo o período de serviço., Serviço de Catering para Eventos: Empresas de catering utilizam esta mesa estufa para transportar e manter alimentos quentes em eventos externos, como casamentos, conferências ou feiras. A capacidade de conservar a temperatura dos alimentos prontos a servir, mesmo em locais sem infraestruturas de cozinha, garante que os convidados desfrutem de refeições quentes e seguras, projetando uma imagem de profissionalismo e excelência no serviço., Cantinas e Refeitórios Empresariais/Escolares: Em refeitórios com elevado volume de serviço, como os de empresas ou escolas, a mesa estufa com portas deslizantes otimiza a distribuição de refeições. Permite ter grandes quantidades de alimentos, como arroz, massas, ou guisados, prontos a ser servidos de forma rápida e higiénica, reduzindo filas e assegurando que todos os utilizadores recebam a sua refeição à temperatura adequada, mesmo nos picos de afluxo.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa Estufa Inox com Portas Deslizantes é um equipamento essencial para operações de restauração que exigem a manutenção rigorosa da temperatura de alimentos pré-confeccionados. A sua construção robusta em aço inoxidável e as portas deslizantes otimizam o fluxo de trabalho em ambientes de alta cadência, assegurando a segurança alimentar e a qualidade organolética dos pratos, crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento Horeca em Portugal.

Descricao Resumida

Mesa de quentes em inox com portas deslizantes, ideal para buffets e self-service. Dimensões 2000x600x850 mm, 1,5 kW. Essencial para restauração profissional.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta mesa térmica com portas de correr em aço inoxidável é uma solução robusta e eficiente para a manutenção da temperatura ideal dos seus alimentos. A construção integral em inox garante uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características essenciais para o cumprimento das normas de higiene exigentes na indústria da hotelaria e restauração. Este equipamento de conservação térmica destaca-se pela sua fiabilidade e desempenho superior.

mesa de quentes inox — Mesa Estufa — Principais Vantagens

A funcionalidade das portas deslizantes otimiza o espaço de trabalho em qualquer cozinha, permitindo um acesso rápido e sem obstruções aos alimentos. Esta particularidade é fundamental em operações de grande volume, onde a agilidade é crucial. Com dimensões generosas, esta mesa aquecida é perfeitamente adequada para buffets, self-services e áreas de preparação onde a conservação térmica dos produtos alimentares é prioritária.

A potência e tensão adequadas asseguram um desempenho consistente, mantendo os pratos à temperatura ideal para servir, preservando a sua qualidade e sabor. Este armário aquecido é um investimento estratégico para qualquer negócio que procure eficiência operacional, fiabilidade e conformidade com elevados padrões profissionais.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de aquecimento é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração comercial, incluindo restaurantes com serviço de buffet, hotéis que oferecem pequenos-almoços e eventos, refeitórios empresariais e institucionais. É igualmente apropriada para cozinhas industriais e zonas de serviço self-service, onde a organização e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais para um serviço eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	2000x600x850 mm
Peso	80 kg

Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Portas	Deslizantes

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta mesa estufa e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta mesa estufa tem dimensões de 2000x600x850 mm (comprimento x largura x altura). Considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção adequada.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa estufa?

A: A mesa estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1,5 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do local cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa estufa com portas deslizantes?

A: Para a limpeza, utilize produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície. As portas deslizantes devem ser limpas regularmente para garantir um movimento suave. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção e limpeza.

Q: Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?

A: Sim, esta mesa foi especificamente concebida para suportar o uso profissional e contínuo. Garante a manutenção fiável da temperatura dos alimentos, mesmo em operações de alta demanda, sendo ideal para buffets e self-services.

Q: Que tipo de estabelecimentos profissionais beneficiam mais da utilização desta mesa estufa?

A: Esta mesa estufa é particularmente benéfica para restaurantes com serviço de buffet, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas industriais. É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes de forma eficiente, higiénica e com acesso otimizado em espaços dinâmicos.