

# 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



## Estufa Self-Service 2000x700x850 Inox Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.698	<b>Modelo:</b>	UD2236.698
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	90 kg	<b>Dimensões:</b>	2000 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.698
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Estufa self-service profissional em aço inoxidável 2000x700x850 mm, com portas deslizantes. Ideal para manter alimentos quentes em buffets.

## Descricao Completa

### Estufa de Buffet — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e unidades hoteleiras, este equipamento de manutenção de temperatura com portas deslizantes em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene para ambientes profissionais com elevada exigência. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil e grande facilidade na limpeza diária.

As portas que deslizam lateralmente são uma mais-valia em termos de otimização do espaço, facilitando um acesso célere e ergonómico aos alimentos, tornando-a ideal para serviços de bufete ou self-service com grande fluxo de clientes. Com a sua potência de 1,5 kW, o calor é distribuído de forma homogênea, garantindo que os pratos permaneçam aquecidos e apetitosos, melhorando significativamente a satisfação do consumidor.

A versatilidade deste equipamento e a sua conformidade com rigorosas normas de segurança e higiene alimentar fazem da estufa um investimento seguro para restaurantes, hotéis e refeitórios que pretendem otimizar o seu serviço de self-service, mantendo a qualidade dos alimentos e agilizando as operações quotidianas.

### Aplicações Profissionais

Esta estufa é a solução ideal para buffets de pequeno-almoço e almoço em hotéis de grande capacidade, restaurantes com serviço self-service, cantinas empresariais, refeitórios escolares e hospitais. As suas dimensões generosas são perfeitas para estabelecimentos que servem um elevado número de refeições, assegurando que os alimentos são mantidos à temperatura ideal. Pode ser utilizada para uma vasta gama de pratos, desde guarnições a pratos principais, como ovos mexidos, salsichas ou bacon.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2000x700x850 mm
Peso	90 kg

Característica	Detalhe
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Portas	Deslizantes

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais são as dimensões desta estufa self-service e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: Esta estufa self-service possui dimensões de 2000x700x850 mm (comprimento x largura x altura). Para uma instalação e operação adequadas, recomendamos um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para ventilação e acessibilidade.

**Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta estufa?**

A: A estufa requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 1,5 kW. Aconselhamos a consulta de um electricista qualificado para a instalação, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento suporta estes requisitos e que todas as normas de segurança são cumpridas.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta estufa self-service em aço inoxidável?**

A: A limpeza regular deve ser efetuada com um pano húmido e detergentes neutros, específicos para aço inoxidável, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. As portas deslizantes e o interior devem ser limpos diariamente para garantir a higiene e o bom funcionamento.

**Q: É possível utilizar esta estufa para manter uma variedade de alimentos quentes?**

A: Sim, esta estufa é versátil e ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde pratos principais, como carnes e massas, a acompanhamentos e molhos, garantindo que todos são servidos à temperatura ideal para consumo.

**Q: Quais os benefícios das portas deslizantes no funcionamento diário?**

A: As portas deslizantes otimizam o espaço e oferecem um acesso rápido e cómodo aos alimentos, o que é crucial em ambientes de buffet com grande afluência. Esta funcionalidade melhora a eficiência do serviço e minimiza a perda de calor, contribuindo para a manutenção da temperatura dos alimentos.