

# 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 Quente Central Inox 1500x600x850mm com Porta Deslizante

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHHFTC160150SD	<b>Modelo:</b>	HFTC160150SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	HFTC160150SD
<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19014

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

2.314,41 €

**Estado Optimização**

pending

**Descricao Resumida**

Mesa aquecida central em aço inoxidável AISI 304 com porta deslizante, 1500x600x850mm. Ideal para manter alimentos quentes em buffets.

**Descricao Completa****Mesa Quente Inox — Mesa Aquecida — Principais Vantagens**

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta mesa aquecida central com porta deslizante oferece uma solução eficiente para manter os alimentos à temperatura ideal. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha de alta exigência. Perfeita para buffets, linhas de self-service ou como apoio na preparação de pratos em cozinhas movimentadas.

Com uma prateleira intermédia e pés reguláveis em altura, esta mesa adapta-se facilmente às necessidades do seu espaço, maximizando a funcionalidade. O isolamento térmico em lã de rocha e o termóstato digital asseguram uma retenção de calor superior e um controlo preciso da temperatura, garantindo a qualidade dos alimentos servidos. A porta deslizante permite um acesso conveniente e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho.

**Aplicações Profissionais**

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. Proporciona um ponto de serviço ou suporte onde os pratos podem ser mantidos quentes de forma segura e higiénica, pronto para apresentação ou consumo. A versatilidade do seu design central permite a colocação em diversas configurações de cozinha ou áreas de buffet.

**Características Técnicas****Característica****Detalhe**

Dimensões (CxPxA)	1500x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, acabamento acetinado
Construção	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Porta	Deslizante de 1 face
Painel Traseiro	100 mm (mesas de parede)
Painel Frontal	65 mm de espessura
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Estado de Fornecimento	Não montada

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos esta mesa é recomendada?**

É perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, buffets, cantinas e hotéis, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para o serviço.

### **Qual o material de construção e quais os seus benefícios?**

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais em ambientes alimentares.

### **Como é feito o controlo da temperatura nesta mesa?**

O controlo da temperatura é realizado através de um interruptor luminoso e um termóstato digital, permitindo um ajuste preciso para manter os alimentos quentes de forma consistente.

### **É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar ao meu espaço?**

Sim, a mesa possui pés em aço inoxidável AISI 304 que são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes necessidades ergonómicas e configurações de cozinha.

### **A mesa vem já montada ou requer montagem?**

A mesa é fornecida não montada, facilitando o transporte e a instalação em locais com acessos mais restritos. A montagem é simples e direta.