

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 Central Inox 1600x600mm Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160160SD	Modelo:	HFTC160160SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160160SD
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19016

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

2.422,56 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Mesa estufa central em aço inoxidável 1600x600mm com porta deslizante, ideal para buffets e self-service na hotelaria profissional.

Descricao Completa**Mesa Aquecida – Principais Vantagens**

Potencie a apresentação dos seus pratos e mantenha-os à temperatura ideal com esta robusta mesa aquecida central em aço inoxidável. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e buffets, garante que os alimentos se mantêm quentes e apetitosos, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A sua porta deslizante unilateral facilita o acesso e a manutenção da temperatura, tornando-a uma solução eficiente e prática para o setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de aquecimento como esta é indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeita para restaurantes que oferecem serviço de buffet, hotéis com pequenos-almoços ou jantares self-service, refeitórios empresariais e cantinas, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. O seu design versátil adapta-se sem esforço à área de serviço central, permitindo que os alimentos sejam acessíveis e apresentáveis, contribuindo para a eficiência operacional da sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1600x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado

Característica	Detalhe
Construção	Totalmente fechada com prateleira intermédia
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
Profundidade	600 mm
Tipo de Porta	Deslizante de 1 lado

Perguntas Frequentes

1. Qual a função principal desta mesa aquecida?

A função principal desta mesa é manter os alimentos quentes e prontos a servir, ideal para buffets e serviços de self-service, garantindo a qualidade e temperatura adequada dos pratos. Permite uma apresentação eficaz e profissional em qualquer refeição.

2. Qual o material de construção e as vantagens?

Construída em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha intensiva. A sua durabilidade e higiene cumprem os mais altos padrões profissionais.

3. Como é feito o controlo da temperatura dos alimentos?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato digital, que permite ajustar e monitorizar com precisão o calor, assegurando que os alimentos se mantêm sempre na condição ideal. Um interruptor luminoso indica o seu funcionamento.

4. Os pés da mesa são ajustáveis?

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, garantindo estabilidade e adaptabilidade a diferentes tipos de piso e necessidades ergonómicas do espaço de trabalho. A sua robustez assegura um suporte firme.

5. Esta mesa é adequada para que tipo de estabelecimento?

Esta mesa aquecida é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e qualquer local que necessite de manter refeições quentes durante um período prolongado para serviço de buffet.