

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Mesa de Quentes Central Aço Inox Porta Deslizante 1800x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160180SD	Modelo:	HFTC160180SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160180SD
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19018

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

2.664,61 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Mesa de quentes central em aço inoxidável AISI 304 com porta deslizante, termóstato digital e pés reguláveis. Ideal para buffets e restauração.

Descricao Completa**Mesa de Quentes — Principais Vantagens**

Equipe a sua cozinha profissional com esta mesa de aquecimento central, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e manter os alimentos à temperatura ideal. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essenciais num ambiente exigente de restauração. Integre um sistema de aquecimento fiável para preservar a qualidade dos pratos antes de servir.

Esta superfície de trabalho aquecida é uma mais-valia em qualquer linha de buffet ou de confeitaria, garantindo que os seus cozinhados permanecem sempre quentes e apetitosos. A prateleira intermédia oferece espaço adicional para utensílios ou louça, contribuindo para uma organização eficiente e para a rapidez no serviço. Os pés reguláveis em altura permitem adaptar a mesa às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao nivelamento do piso.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta bancada de quentes é ideal para pré-preparação e manutenção térmica de grandes volumes de alimentos. O seu design central e a porta deslizante em apenas um lado facilitam o acesso e a reposição em qualquer configuração espacial. É a solução ideal para buffets, cantinas e refeitórios, onde a manutenção da temperatura é crucial.

Utilize esta estação de trabalho aquecida para servir pratos quentes de forma contínua em eventos, banquetes ou serviços de self-service. A porta deslizante com isolamento térmico em lã de rocha minimiza a perda de calor, garantindo eficiência energética e mantendo os custos operacionais controlados. É uma peça fundamental para otimizar a logística alimentar em qualquer estabelecimento de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1800x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Painéis	Painel traseiro de 100 mm, painel frontal de 65 mm
Isolamento	Lã de rocha
Controlo	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Montagem	Fornecida não montada

Perguntas Frequentes

1. Qual o principal benefício desta mesa de aquecimento?

O principal benefício é a capacidade de manter os alimentos quentes e prontos para o serviço por longos períodos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada procura e garantindo a satisfação do cliente.

2. Como é feita a instalação da mesa?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a eventual passagem por portas estreitas. A montagem é intuitiva, embora seja recomendável que seja efetuada por pessoal técnico qualificado para assegurar o correto funcionamento.

3. O material é resistente o suficiente para um ambiente de restauração?

Sim, a mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, ideal para as exigências de uma cozinha industrial.

4. Como funciona o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é feito através de um termóstato digital, que permite ajustar e monitorizar com precisão o calor, enquanto um interruptor luminoso indica o estado de funcionamento do sistema de aquecimento de forma clara.

5. Esta mesa pode ser utilizada em que tipos de estabelecimentos?

Esta mesa é versátil e adequada para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer local que necessite de manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma eficiente e higiénica.