

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



Hotelequip.pt

Mesa Quente Central Inox 1400x600mm com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160140PT	Modelo:	HFTC160140PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160140PT
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Mesa quente central em aço inox 1400x600mm com portas deslizantes em ambos os lados, ideal para manter alimentos quentes em buffets.

Descrição Completa

Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para manter alimentos quentes por longos períodos em ambientes movimentados de restauração profissional, esta mesa de aquecimento central é uma solução robusta e eficiente. Apresenta um tampo em aço inoxidável e um armário inferior aquecido, ideal para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a qualidade do serviço. As portas deslizantes em ambos os lados permitem um acesso fácil e rápido ao seu conteúdo, tornando-a perfeita para operações dinâmicas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em buffets, serviços de catering, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de manter refeições e pratos pré-preparados à temperatura ideal de serviço. Garante que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos, contribuindo para uma experiência gastronómica de excelência e satisfazendo as exigências de volume e rapidez do setor. A sua construção em inox facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (CxPxA)	1400x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Proteção Traseira	Painel de 100 mm (para mesas de parede, embora este seja central)
Proteção Frontal	Painel de 65 mm de espessura
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Termóstato digital

Característica	Especificação
Interruptor	Luminoso
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Disponibilidade	Não montada (facilita transporte e montagem no local)

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta mesa estufa é mais adequada?

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer serviço de buffet que necessite de manter uma grande quantidade de alimentos aquecidos de forma contínua e higiénica. A sua construção robusta e funcionalidade central tornam-na versátil para diversos layouts de cozinha.

2. Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, o que o torna perfeito para ambientes de cozinha profissional. É fácil de limpar e manter, garantindo elevados padrões de higiene e uma prolongada vida útil do equipamento.

3. Como é feito o controlo da temperatura nesta mesa?

A mesa está equipada com um termóstato digital, o que permite um controlo preciso e constante da temperatura interna do armário. Este sistema assegura que os alimentos são mantidos na temperatura ideal para consumo, evitando perdas de qualidade ou segurança alimentar.

4. As portas deslizantes são fáceis de usar e manter?

Sim, as portas deslizantes foram concebidas para uma operação suave e sem esforço, proporcionando acesso rápido ao interior do armário, mesmo em espaços confinados. Além disso, a sua simplicidade construtiva facilita a limpeza diária e reduz a necessidade de manutenção.

5. A mesa requer instalação profissional?

Embora a mesa seja fornecida não montada, o seu design facilita a montagem por pessoal qualificado. Contudo, recomenda-se que a instalação e ligação elétrica sejam realizadas por profissionais para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento.