

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Apoio Aquecida Central 1200x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17052	Modelo:	17052
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17052

Descricao Resumida

Mesa de apoio aquecida central em inox de 1200x700x850mm para manter alimentos quentes entre 30-85°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa quente profissional — Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Esta mesa de apoio aquecida foi concebida para manter os seus pratos e alimentos à temperatura ideal, garantindo que chegam quentes à mesa dos seus clientes. A sua estrutura em aço inoxidável AISI-304 de dupla parede oferece robustez e um isolamento térmico eficiente, traduzindo-se numa significativa poupança energética para o seu negócio. Com resistências ventiladas e removíveis, a distribuição de calor é uniforme, assegurando a estabilidade térmica dos alimentos entre os 30°C e os 85°C.

A versatilidade deste equipamento é acentuada pelas suas prateleiras e pés ajustáveis, permitindo uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de cozinha profissional. As portas de correr facilitam o acesso, mesmo em espaços mais confinados, enquanto o design central sem resguardo oferece flexibilidade de posicionamento. A facilidade de desmontagem da bancada superior simplifica a limpeza diária, otimizando a higiene e a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de manter uma grande variedade de pratos quentes antes de servir. É ideal para buffets, linhas de self-service ou como área de apoio para empratamento, onde a manutenção da temperatura é crucial para a qualidade dos alimentos apresentados. O seu design robusto e a funcionalidade de aquecimento por ar forçado garantem um desempenho fiável em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Mesa de apoio aquecida central
Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado
Isolamento	Parede dupla isolada

Característica	Detalhe
Aquecimento	Resistências ventiladas, removíveis, ar forçado
Temperatura de Trabalho	30°C a 85°C
Portas	Corrediças injetadas para isolamento eficiente
Prateleira	Ajustável, incluída
Pés	Ajustáveis
Encimera	Desmontável para fácil limpeza
Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Peso líquido	80 kg
Potência	2025 W
Voltagem/Frequência	230V/50Hz

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas que esta mesa quente pode manter?

Esta mesa de apoio foi projetada para manter alimentos quentes numa gama de temperaturas estável entre 30°C e 85°C, ideal para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos pratos.

2. O tamanho da mesa é adequado para a minha cozinha?

Com dimensões de 1200 x 700 x 850 mm, esta mesa quente oferece uma superfície de trabalho generosa e pode ser facilmente integrada em cozinhas profissionais de médio a grande porte.

3. A limpeza e manutenção do equipamento são complexas?

Não, a construção em aço inoxidável e a encimera desmontável facilitam imenso a limpeza. As resistências ventiladas são também removíveis, simplificando a manutenção e garantindo a higiene.

4. A mesa quente é energeticamente eficiente?

Sim, graças ao seu design de parede dupla isolada e às portas injetadas, minimiza a perda de calor, o que resulta numa significativa poupança de energia e custos operacionais.

5. Posso ajustar a altura das prateleiras ou dos pés?

Sim, tanto a prateleira interna como os pés da mesa são ajustáveis. Isto permite que adapte o equipamento às suas necessidades específicas de organização e à altura de trabalho desejada.