

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

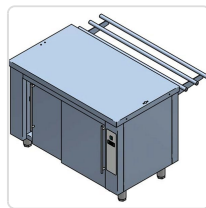
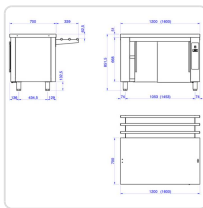


## Mesa Quente Estufa Elétrica 1200x700x850 mm para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078706	<b>Modelo:</b>	SSMC-12
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043649

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630043649
<b>Modelo</b>	SSMC-12

## Descricao Resumida

Mesa quente estufa elétrica de 1200x700x850 mm, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Construção em aço inoxidável, aquecimento por ar forçado e controlo de temperatura.

## Descricao Completa

Esta mesa quente estufa elétrica foi concebida para manter alimentos confeccionados a temperaturas de serviço ideais, garantindo a qualidade e segurança alimentar em ambientes de buffet e self-service.

### Mesa Quente Estufa — Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	1200 mm
<b>Profundidade</b>	700 mm
<b>Altura</b>	850 mm
<b>Potência Elétrica</b>	3,1 kW
<b>Voltagem</b>	230V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Temperatura de Serviço</b>	+30°C a +85°C
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> )
<b>Sistema de Aquecimento</b>	Ar forçado
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato (30°C a 90°C)
<b>Portas</b>	2 de correr, parede dupla
<b>Prateleiras</b>	1 intermédia

<b>Indicadores</b>	Luz de funcionamento, termómetro analógico
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar
<b>Linha</b>	Linha 700

## Aplicações Profissionais

Esta mesa quente estufa é um equipamento essencial para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou self-service. É ideal para hotéis, cantinas escolares e empresariais, refeitórios hospitalares, restaurantes com serviço de ementa diária, e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos para consumo.

## Mesa Quente Estufa — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** O sistema de aquecimento por ar forçado e o termóstato garantem que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço, entre +30°C e +85°C, evitando perdas de calor e garantindo a segurança alimentar.
- **Construção Robusta e Higiénica:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece máxima durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Eficiência Energética:** As portas de correr de parede dupla com isolamento ecológico de poliuretano minimizam a perda de calor, contribuindo para uma operação mais eficiente e económica.
- **Acesso Prático e Seguro:** As portas de correr facilitam o acesso aos alimentos, otimizando o espaço em áreas de serviço movimentadas e protegendo o conteúdo.
- **Monitorização Simples:** Equipada com luz indicadora de funcionamento e termómetro analógico, permite um controlo visual rápido e eficaz da temperatura interna.

### Qual a gama de temperatura que esta mesa quente estufa consegue manter?

Esta mesa quente estufa mantém os alimentos a uma temperatura de serviço entre +30°C e +85°C, com um termóstato que permite a regulação de 30°C a 90°C.

### Como é feito o aquecimento dos alimentos no interior?

O aquecimento é realizado por um sistema de ar forçado na reserva inferior, garantindo uma distribuição uniforme do calor para manter a temperatura ideal dos alimentos.

?

### O equipamento é fornecido montado ou requer montagem?

?

A mesa quente estufa é fornecida montada e pronta a instalar, facilitando a sua integração imediata no seu espaço de serviço.

**Qual o material de construção desta mesa quente?**

É fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, garantindo durabilidade, higiene e resistência em ambientes profissionais.

**Esta mesa quente é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para qualquer estabelecimento com serviço de buffet ou self-service, como hotéis, restaurantes, cantinas, refeitórios e empresas de catering, onde é necessário manter alimentos quentes e prontos para servir.