

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

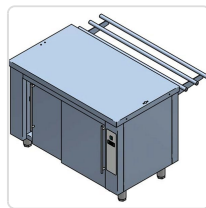
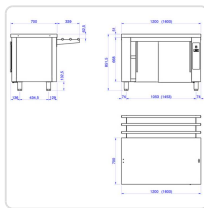


Mesa Quente Estufa Elétrica 1200x700x850mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078706	Modelo:	SSMC-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043649

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043649
Modelo	SSMC-12

Descricao Resumida

Mesa quente estufa elétrica profissional 1200x700x850mm com aquecimento por ar forçado e controlo de temperatura para buffets e self-service.

Descricao Completa

Mesa Quente Estufa – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, a nossa mesa quente (também conhecida como estufa de bancada aquecida) é a solução ideal para manter alimentos e refeições prontas à temperatura perfeita antes do serviço. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, assegura durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor HORECA.

Equipada com um sistema de aquecimento por ar forçado e regulável entre 30 °C e 90 °C, esta unidade garante uma distribuição homogénea do calor, preservando as características organolépticas dos alimentos. As portas de correr com isolamento em poliuretano minimizam a perda de temperatura, resultando em eficiência energética e poupança operacional para o seu negócio.

A incorporação de uma prateleira intermédia duplica a capacidade de armazenamento, permitindo uma organização otimizada da sua área de trabalho e um acesso facilitado aos pratos. O termómetro analógico e a luz indicadora de funcionamento proporcionam um controlo visual constante e intuitivo das condições internas.

Aplicações

Esta mesa quente profissional é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, buffets e qualquer estabelecimento de restauração que requeira a manutenção de grandes quantidades de alimentos aquecidos. Ideal para áreas de self-service, linhas de distribuição de refeições ou como apoio em cozinhas industriais para pré-preparação e espera. A sua robustez e versatilidade tornam-na apta para ambientes com elevado fluxo de clientes e exigência contínua.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850

Característica	Detalhe
Potência Elétrica (KW)	3,1
Voltagem	230V
Frequência Elétrica (Hz)	50/60
Temperatura	+30 °C a +85 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Sistema de Aquecimento	Ar forçado
Portas	2 de correr, parede dupla com isolamento
Acessórios (Opcionais)	Corrediça de tabuleiros, prateleiras e frentes de vidro