

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

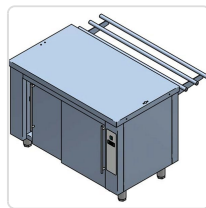
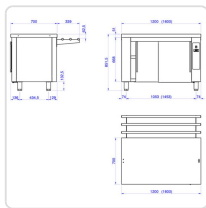


Mesa Quente Estufa Aço Inox 1600x700mm Dupla Porta

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078707	Modelo:	SSMC-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043656
Modelo	SSMC-16

Descricao Resumida

Mesa quente estufa profissional em aço inox 1600x700x850mm. Mantém alimentos a 30-90°C com ar forçado, ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Mesa Quente Estufa – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, a mesa quente estufa (ou armário aquecido) garante a manutenção da temperatura ideal das refeições antes do serviço. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, esta unidade é sinónimo de durabilidade e higiene, essenciais em cozinhas industriais e espaços HORECA.

Equipada com um sistema de aquecimento por ar forçado e distribuição otimizada do calor, assegura que cada prato se mantém na sua condição perfeita, entre 30 °C e 90 °C. As duas portas de correr de parede dupla, com isolamento ecológico de poliuretano, minimizam a perda de calor, contribuindo para a eficiência energética e para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

A prateleira intermédia oferece capacidade de arrumação generosa, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering de grande volume. A facilidade de limpeza e a robustez do material garantem um investimento a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações

Esta mesa quente estufa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e self-service. É perfeita para manter pratos quentes, travessas e guarnições à temperatura de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a satisfação do cliente. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável para operações que exigem rigor na conservação de alimentos quentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1600 x 700 x 850
Potência elétrica (KW)	3,1

Característica	Detalhe
Voltagem	230V
Frequência elétrica	50/60 Hz
Temperatura	+30 a +90 °C (Termóstato)
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado 40 Kg/m3
Portas	Duas de correr, parede dupla
Aquecimento	Ar forçado com ventiladores
Controle	Termóstato, luz indicadora, termómetro analógico
Acessórios (Opcional)	Corrediça para tabuleiros, prateleiras e frentes de vidro