

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

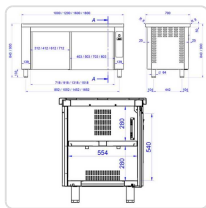


## Mesa Quente Mural 1000x700 mm – Estabilidade Térmica 30-85°C

### Informacoes do Produto

|               |            |                |             |
|---------------|------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19044767 | <b>Modelo:</b> | MCPP-107-CA |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX      |
| <b>Modelo</b> | MCPP-107-CA |

### Descricao Resumida

Mesa quente mural de 1000x700x850mm para manutenção de temperatura de alimentos entre 30-85°C. Construção em inox com aquecimento por ar forçado. Excelente isolamento.

## Descrição Completa

### Mesa Quente Mural (Mesa Térmica) — Principais Vantagens

Esta mesa quente mural, também conhecida como mesa térmica, é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo a manutenção da cadeia de calor dos alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece fiabilidade, durabilidade e uma higiene impecável, essencial para o setor HORECA e hotelaria.

O design robusto, com parede dupla isolada e portas injetadas, assegura uma eficiência energética superior. Este isolamento avançado não só reduz os custos operacionais como também mantém a temperatura interna estável, preservando as propriedades organoléticas dos alimentos e a sua frescura.

Com aquecimento interno por ar forçado e uma amplitude de temperatura de trabalho de 30°C a 85°C, este equipamento adapta-se a diversas necessidades, desde a manutenção de pratos quentes antes de servir até ao aquecimento suave de ingredientes. A sua conceção garante uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a qualidade dos alimentos servidos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, buffets e eventos de catering que exigem a manutenção contínua de alimentos à temperatura de serviço. A sua parede dupla e portas injetadas são particularmente vantajosas em ambientes de elevada afluência, garantindo que os pratos permaneçam quentes e apetitosos durante períodos prolongados.

Perfeita para linhas de self-service, distribuição de refeições e qualquer cozinha industrial onde a otimização do fluxo de trabalho e a qualidade de serviço são prioritárias. A possibilidade de remover a bancada superior facilita a limpeza e adaptação a diferentes configurações de espaço.

### Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Dimensões totais (mm)</b>   | 1000 x 700 x 850                                 |
| <b>Potência (W)</b>            | 2050   |
| <b>Tensão (V)</b>              | 230/1/N  |
| <b>Temperatura de trabalho</b> | 30°C a 85°C                                      |
| <b>Material de construção</b>  | Aço inoxidável AISI-304 18/10                    |
| <b>Isolamento</b>              | Parede dupla isolada                             |
| <b>Aquecimento</b>             | Ar forçado                                       |
| <b>Portas</b>                  | 2 portas de correr em cada lado (móvel passante) |
| <b>Prateleiras</b>             | 1 prateleira intermédia                          |