

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

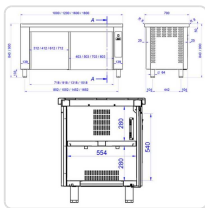


Mesa Quente Mural 1000x700 mm – Estabilidade Térmica 30-85°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19044767	Modelo:	MCPP-107-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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
----------------	---------

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