

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

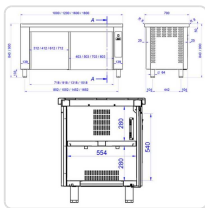


Mesa Quente Mural 1200x700mm - Distribuição de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006074	Modelo:	MCPP-127-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCPP-127-CA

Descricao Resumida

Mesa quente mural 1200x700x850mm para manutenção de temperatura de alimentos. Construção em inox, portas de correr, aquecimento por ar forçado. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Mesa Quente Mural – Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, esta mesa quente mural (também conhecida como balcão aquecido ou pass-through aquecido) assegura a manutenção impecável da cadeia de calor dos alimentos. Garante que os pratos servidos conservam as suas propriedades organoléticas e sabor original, essenciais para a satisfação do cliente em serviços de buffet, self-service ou kitchens.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e isolamento de parede dupla, este equipamento otimiza a eficiência energética. As suas portas injetadas proporcionam um isolamento eficaz e contribuem para a estabilidade da temperatura interna entre 30 °C e 85 °C, representando uma solução duradoura e económica para o seu negócio.

O aquecimento interno por ar forçado distribui o calor uniformemente pelos alimentos. A facilidade de remoção da bancada e a prateleira intermédia integrada aumentam a funcionalidade, tornando-a ideal para cozinhas profissionais que procuram um fluxo de trabalho eficiente e higiene.

Aplicações

Esta mesa quente mural é indispensável em hotéis, restaurantes, refeitórios, serviços de catering e cozinhas industriais onde a qualidade e a temperatura dos alimentos são cruciais. É particularmente adequada para linhas de self-service, buffets extensos e áreas de preparação que requerem a manutenção constante da temperatura de diversos pratos, assegurando um serviço contínuo e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850
Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interno e externo)
Isolamento	Parede dupla isolada, portas injetadas

Característica	Detalhe
Temperatura de trabalho	30 °C a 85 °C
Aquecimento	Ar forçado
Portas	2 portas de correr (móvel passante)
Equipamento	Prateleira intermédia
Potência (W)	2050
Tensão (V)	230/1/N