

# 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



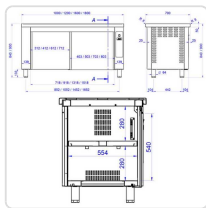
Hotelequip.pt

## Mesa Quente Mural Passante 1600x700 mm para Buffet Horeca

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19044765	<b>Modelo:</b>	MCPP-167-CA
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCPP-167-CA

### Descricao Resumida

Mesa quente mural passante para buffet Horeca, 1600x700x850 mm. Aço inox AISI-304. Aquecimento a ar forçado 30-85°C. Potência 2050W.

## Descricao Completa

### Mesa Quente Mural Passante — Principais Vantagens

A mesa quente mural passante (também conhecida como balcão aquecido multiuso) é a solução ideal para manter a comida quente e pronta a servir em qualquer ambiente profissional, desde cozinhas industriais a buffets de hotelaria. Garante a manutenção da cadeia de calor dos alimentos sem comprometer as suas propriedades organoléticas e sabor, assegurando a máxima qualidade para o cliente final.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, esta robusta unidade de parede dupla isolada oferece durabilidade excepcional e isolamento térmico superior. As portas injetadas contribuem para uma robustez e eficiência energética ímpares, garantindo a estabilidade da temperatura e uma significativa economia de custos operacionais.

O aquecimento interno por ar forçado e a capacidade de operar entre 30 °C e 85 °C asseguram uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a segurança alimentar e para uma experiência gastronómica superior. Este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes movimentados.

### Aplicações

Esta mesa quente mural passante é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais, refeitórios e eventos de catering. A sua funcionalidade passante com duas portas de correr de cada lado facilita o fluxo de trabalho e o acesso em cozinhas de grandes volumes, onde a agilidade e a eficiência são primordiais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	1600 x 700 x 850
Potência (W)	2050

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tensão (V)</b>	230/1/N
<b>Temperatura de trabalho</b>	30 °C a 85 °C
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Portas</b>	2 de correr, em cada lado
<b>Prateleira</b>	Intermediária
<b>Aquecimento</b>	Ar forçado