

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

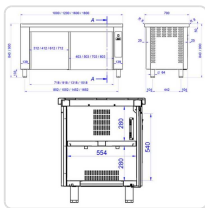


Mesa Quente Mural Passante 1800x700 mm para Buffet Horeca

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006465	Modelo:	MCPPP-187-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCPPP-187-CA

Descricao Resumida

Mesa quente mural passante de 1800x700 mm e 2050W, ideal para buffet profissional. Mantém alimentos quentes e saborosos em ambientes Horeca.

Descricao Completa

Mesa Quente Mural Passante — Principais Vantagens

Esta mesa quente mural passante é um equipamento profissional indispensável em qualquer serviço de buffet (também conhecido como self-service) ou linha de distribuição de alimentos. Projetada para manter a temperatura ideal de uma vasta gama de pratos, garante que os alimentos permaneçam quentes e saborosos, sem perder as suas propriedades ou textura, essenciais para a satisfação do cliente.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, a sua estrutura robusta com parede dupla isolada e acabamento acetinado confere-lhe durabilidade e uma estética profissional. O sistema de aquecimento interno por ar forçado, otimizado com resistências e ventiladores em cada extremidade nos modelos de 1800 mm, assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente.

As portas injetadas, não só reforçam a sua estrutura, como proporcionam um isolamento térmico superior, que se traduz numa significativa poupança energética e numa manutenção consistente da temperatura de trabalho, que varia entre os 30 °C e os 85 °C. A sua funcionalidade passante com duas portas de correr em cada lado facilita o acesso e a reposição de alimentos em ambientes de grande movimento.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e cozinhas industriais que procuram soluções de manutenção de calor eficientes e fiáveis. Perfeita para linhas de buffet self-service, eventos com grande afluência ou como área de suporte na cozinha para manter pratos prontos a servir. O design passante é particularmente vantajoso para cozinhas com fluxo de trabalho contínuo, permitindo o acesso de ambos os lados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	1800 x 700 x 850

Potência (W)	2050
Tensão (V)	230/1/N
Material de construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Isolamento	Parede dupla isolada
Tipo de portas	2 portas de correr injetadas em cada lado (passante)
Aquecimento	Ar forçado
Temperatura de trabalho	30 °C a 85 °C
Prateleiras	1 prateleira intermédia