

# 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

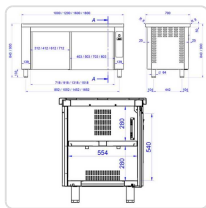


## Mesa Quente Mural Passante 1800x700 mm para Buffet Horeca

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19006465	<b>Modelo:</b>	MCPP-187-CA
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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