

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

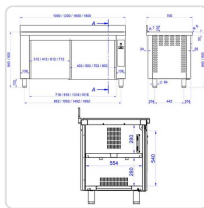


## Mesa Quente Mural Aço Inox 1000x700mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19044766	<b>Modelo:</b>	MMP-107-CA
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MMP-107-CA

### Descricao Resumida

Mesa quente mural profissional em aço inox 1000x700x850 mm. Ideal para catering e buffet, mantém alimentos quentes. Potência 2050W, 230V.

## Descricao Completa

### mesa quente mural profissional — Mesa Quente Mural (Bain Marie) — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta mesa quente mural garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, preservando as suas propriedades organolépticas e sabor sem comprometer a qualidade. É a solução perfeita para o serviço de buffet, self-service ou como suporte em linha de montagem de pratos.

Construída integralmente em aço inoxidável com acabamento acetinado e parede dupla isolada termicamente, esta mesa quente oferece robustez e durabilidade excepcionais. As portas injetadas contribuem para um isolamento eficiente, que se traduz em significativa poupança energética e numa estabilidade térmica constante no interior.

O sistema de aquecimento interno por ar forçado assegura uma distribuição homogénea do calor entre os 30 °C e os 85 °C. Para modelos de maiores dimensões, resistências e ventiladores adicionais são estrategicamente colocados para otimizar ainda mais o controlo de temperatura, ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço.

### Aplicações

Esta mesa quente profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios, buffets e eventos de catering. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e prontos a servir fá-la indispensável em áreas de serviço contínuo, garantindo a satisfação do cliente e a otimização da operação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	1000 x 700 x 850 mm
Potência	2050 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tensão</b>	230/1/N V
<b>Temperatura de trabalho</b>	30 °C a 85 °C
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Portas</b>	2 portas de correr
<b>Prateleiras</b>	1 prateleira intermédia
<b>Aquecimento</b>	Ar forçado
<b>Características adicionais</b>	Bancada removível, encosto em aço inoxidável, pés niveladores