

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

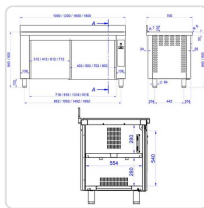


Mesa Quente Mural Elétrica 1600x700 mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19044763	Modelo:	MMP-167-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MMP-167-CA

Descricao Resumida

Mesa quente mural elétrica de 1600x700 mm com aquecimento por ar forçado e 2 portas de correr, ideal para buffet e self-service.

Descrição Completa

Mesa Quente Mural Elétrica — Principais Vantagens

Esta mesa quente mural (também conhecida como estufa de encastre ou balcão aquecido) é a solução essencial para manter a temperatura ideal dos alimentos, preservando as suas propriedades organolépticas e sabores inalterados. Concebida para o setor HORECA, garante que cada prato seja servido na sua melhor condição, aumentando a satisfação do cliente.

Construída integralmente em aço inoxidável, com acabamento acetinado e parede dupla isolada, este equipamento oferece robustez e durabilidade excepcionais. As suas portas injetadas proporcionam um isolamento eficiente, resultando em significativa economia de energia e na manutenção estável da temperatura de trabalho, entre 30 °C e 85 °C.

O sistema de aquecimento interno por ar forçado assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para a qualidade dos alimentos. Para mesas de maiores dimensões, a integração de resistências e ventiladores em cada extremidade otimiza ainda mais esta distribuição, assegurando um desempenho superior em qualquer ambiente de serviço.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de manter grandes volumes de comida quente durante períodos prolongados. Perfeita para áreas de self-service, bancadas de buffet ou linhas de serviço, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Dimensões Totais (mm)	1600 x 700 x 850
Potência (W)	2050
Tensão (V)	230/1/N
Temperatura de Trabalho	30 °C a 85 °C

Material

Aço Inoxidável (construção interna e externa)

Portas

2 de correr, injetadas e isoladas

Prateleira

Intermediária