

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Estufa de Buffet Aquecida 8 Tabuleiros 429x345 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.204	Modelo:	UD2106.204
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	595 x 545 x 840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.204
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
N° de Tabuleiros / GN	8

Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Estufa aquecida profissional em aço inox AISI430 com termóstato mecânico. Capacidade para 8 tabuleiros 429x345 mm, ideal para buffets e catering, mantém alimentos quentes entre 30 °C e 60 °C.

Descricao Completa

Estufa Aquecida Profissional — Estufa Aquecida — Principais Vantagens

Mantenha os seus alimentos na temperatura ideal com este expositor de quentes profissional, concebido para atender às exigências do setor de hotelaria e restauração. Este equipamento de conservação térmica é perfeito para buffets, refeitórios e serviços de catering, garantindo que os pratos servidos mantenham a sua qualidade e sabor. A construção robusta em aço inoxidável AISI430 confere-lhe uma durabilidade excecional e uma facilidade de limpeza inigualável, aspetos cruciais em ambientes de elevada intensidade de trabalho.

Com uma capacidade para 8 tabuleiros de 429x345 mm, esta unidade oferece uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos alimentos. O termóstato mecânico permite um controlo de temperatura preciso, ajustável entre 30 °C e 60 °C, adaptando-se a diversos tipos de iguarias, desde acompanhamentos a pratos principais. A sua interface intuitiva simplifica a operação diária, tornando-a uma solução eficaz e fiável para qualquer estabelecimento comercial.

Aplicações Profissionais

Este equipamento aquecido é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que operam com serviço de buffet self-service, restauração coletiva ou para eventos de catering que requerem uma manutenção térmica constante dos alimentos. A sua capacidade é particularmente adequada para estabelecimentos de médio a grande porte, assegurando a satisfação do cliente e a otimização do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	595x545x840 mm
Dimensões Tabuleiros	429x345 mm
Capacidade Tabuleiros	8
Espaço entre Prateleiras	74 mm
Temperatura	30/60 °C
Peso Líquido/Bruto	25,8 / - kg
Tensão	230 V
Material Câmara Interior	Aço Inoxidável AISI430
Controlo de Temperatura	Termóstato Mecânico
Compatibilidade	Fornos convector mecânicos e digitais 423

Perguntas Frequentes

Q: Para que tipo de estabelecimentos é este expositor aquecido mais adequado?

A: Este expositor é ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios industriais e serviços de catering que necessitem de manter uma grande quantidade de alimentos à temperatura de serviço, garantindo a sua integridade e sabor.

Q: Os tabuleiros estão incluídos?

A: Os tabuleiros não estão incluídos com a estufa. A estufa tem capacidade para 8 tabuleiros de 429x345 mm, que deverão ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

Q: Como é feito o controlo da temperatura?

A: O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato mecânico. Este sistema permite ajustar a temperatura desejada de forma simples e eficaz, na faixa de 30 °C a 60 °C.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta vitrine de quentes?

A: Esta vitrine aquecida profissional tem dimensões de 595x545x840 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional de 10 cm em cada lado e na parte traseira para assegurar uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção.

Q: Esta estufa aquecida possui garantia?

A: Sim, todas as nossas estufas aquecidas profissionais para refeitórios e buffets estão cobertas por uma garantia de 12 meses para peças e 6 meses para mão-de-obra. Oferecemos assistência técnica especializada em caso de necessidade para garantir o seu bom funcionamento.