

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Quentes Elétrica de Portas Deslizantes 1000x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.686	Modelo:	UD2236.686
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	1000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.686

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta mesa estufa e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa estufa possui dimensões de 1000x600x850mm (largura x profundidade x altura). Aconselhamos a considerar um espaço adicional de pelo menos 10cm em cada lado para ventilação e manutenção adequada do equipamento, garantindo um bom funcionamento em qualquer ambiente Horeca., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta mesa estufa elétrica? A: Esta mesa estufa é um equipamento elétrico com potência de 1,5 kW e tensão de 230 V. Requer uma tomada elétrica compatível e, idealmente, um circuito dedicado para garantir a segurança e a eficiência energética. Não necessita de ligação a gás ou água., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta mesa estufa em aço inoxidável? A: A limpeza regular deve ser feita com um pano húmido e detergente suave, especificamente formulado para aço inoxidável, evitando produtos abrasivos. Recomenda-se a verificação periódica das portas deslizantes e dos elementos de aquecimento para prolongar a vida útil do equipamento e garantir o seu desempenho ideal.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa estufa inox, mesa estufa portas deslizantes, equipamento aquecimento alimentos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13832

Alt Text Imagens

Mesa Estufa Portas Deslizantes 1000x600x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Estufa Portas Deslizantes 1000x600x850 Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

SELF-SERVICE / BUFFET > Estufas

Categorias Secundárias

SELF-SERVICE / BUFFET

Upsells (SKU | Título)

HRBME9004E,HRBME9008E,HRCE4P750E

Uso Profissional - Dicas

Monitorize a temperatura interna dos alimentos regularmente com um termômetro calibrado para garantir que se mantêm acima dos 63°C, assegurando a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP., Utilize tabuleiros GN (Gastronorm) de aço inoxidável com tampas para maximizar a retenção de calor e a humidade dos alimentos, evitando que sequem e mantendo a sua textura e sabor., Posicione a mesa estufa em áreas de fácil acesso para a equipa, mas que minimizem a exposição a correntes de ar, as quais podem comprometer a manutenção da temperatura e aumentar o consumo energético., Realize uma limpeza diária rigorosa de todas as superfícies em inox e dos componentes internos, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante ou Hotel

Descrição Curta Original

<p>Mesa estufa portas deslizantes 1000x600x850 inox</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1000x600x850 mm
 Peso 45
 Potência: 1,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRMF9004E,HRMF6004E,HRCE4P750S

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffet de Pequeno-Almoço em Hotel de 4/5 Estrelas: Neste contexto, a mesa estufa é crucial para manter ovos mexidos, salsichas, bacon e outros componentes quentes do pequeno-almoço a uma temperatura constante e segura durante todo o período de serviço. As portas deslizantes permitem que a equipa de sala reponha os tabuleiros de forma discreta e eficiente, minimizando a perda de calor e mantendo a apresentação impecável para os hóspedes, sem comprometer o fluxo do serviço., Linha de Self-Service em Refeitório Empresarial ou Cantina Escolar: Em refeitórios com elevado número de utentes, a mesa estufa é utilizada para expor e manter quentes pratos principais como arroz, massas, guisados e acompanhamentos. A sua capacidade de conservar a temperatura dos alimentos é vital para garantir que centenas de refeições sejam servidas rapidamente, mantendo a qualidade e o cumprimento das normas HACCP, mesmo em horários de pico., Catering para Eventos Corporativos e Sociais: Para serviços de catering em eventos, a mobilidade e a capacidade de manter grandes quantidades de comida quente são essenciais. Esta mesa estufa pode ser integrada em estações de serviço temporárias, assegurando que pratos como bacalhau com natas, carnes assadas ou acompanhamentos cheguem aos convidados com a temperatura correta, independentemente da distância da cozinha principal, garantindo um serviço de alta qualidade e profissionalismo.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa Estufa Inox de Portas Deslizantes é um equipamento fundamental para a manutenção térmica de alimentos em ambientes profissionais HORECA. Projetada para otimizar a eficiência operacional, assegura que pratos quentes sejam servidos à temperatura ideal, garantindo a segurança alimentar e a satisfação do cliente, enquanto a sua construção em aço inoxidável e portas deslizantes promovem a durabilidade, higiene e o acesso rápido em espaços de elevado volume.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Largura (mm)

1000–1500 mm

Material

Inox

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Mesa de quentes de aço inoxidável com portas deslizantes. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

mesa estufa inox — Mesa de Quentes — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta mesa térmica em aço inoxidável com portas deslizantes oferece uma solução robusta e higiénica para a manutenção de alimentos quentes. A sua construção duradoura garante uma longevidade excecional, mesmo em ambientes de elevado tráfego, enquanto a facilidade de limpeza assegura a conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias. O design com portas de correr otimiza o espaço e permite um acesso ágil aos produtos, sendo ideal para serviços de buffet e self-service.

A temperatura interna é mantida de forma consistente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar, fatores cruciais para a reputação e satisfação dos clientes. Este equipamento foi projetado para assegurar um desempenho energético eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais sem comprometer a sua funcionalidade. A versatilidade e a fiabilidade tornam esta unidade de aquecimento e exposição de alimentos um recurso indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas e refeitórios.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para a conservação térmica de pratos confeccionados em restaurantes de grande volume, estabelecimentos hoteleiros, serviços de catering e cantinas. A sua operacionalidade é ideal para buffets e linhas de self-service, onde a constância da temperatura é fundamental para apresentar os alimentos sempre quentes e atrativos. Os chefs de cozinha executivos e gerentes de restaurante encontrarão nesta mesa uma ferramenta essencial para a gestão eficiente do serviço de refeições.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1000x600x850 mm
Peso	45 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Portas	Deslizantes

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta mesa térmica? Esta mesa térmica opera com uma tensão de 230 V, o que a torna compatível com as redes elétricas padrão da maioria dos estabelecimentos comerciais em Portugal.

Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento? A limpeza é simplificada pela superfície em aço inoxidável, exigindo apenas produtos de limpeza específicos para inox e um pano macio. Recomenda-se a limpeza diária para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Esta mesa de aquecimento é adequada para diversos tipos de negócios? Sim, devido à sua versatilidade e dimensões compactas, adapta-se a uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a refeitórios e buffets, assegurando sempre que os alimentos sejam mantidos quentes e prontos a servir.

Que tipo de alimentos podem ser mantidos nesta unidade? Esta unidade é ideal para manter a temperatura de uma variedade de pratos quentes, como arroz, massas, carnes e vegetais. É especialmente útil para buffets, permitindo que os alimentos se mantenham frescos e apetitosos durante o serviço.

É fácil de instalar e usar? Sim, a mesa de aquecimento é projetada para uma instalação simples e um manuseamento intuitivo. Basta ligá-la à rede elétrica, e o seu sistema de portas deslizantes facilita o acesso e a reposição dos alimentos.