

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



Mesa Quente Inox com Portas Deslizantes 1000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.694	Modelo:	UD2236.694
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.694

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa estufa e que tipo de espaço é recomendado para a sua instalação? A: Esta mesa estufa profissional tem dimensões de 1000x700x850mm. Para a sua instalação, é recomendado um espaço que permita fácil acesso para operação e limpeza, com folga para uma boa ventilação e manutenção regular, nomeadamente em ambientes de cozinha industrial ou áreas de self-service., Q: Quais são os requisitos elétricos para operar esta mesa estufa e a instalação é complexa? A: A mesa estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1.5 kW. A sua instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que as especificações do equipamento são cumpridas para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta mesa estufa em aço inoxidável? A: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos de limpeza não abrasivos adequados para aço inoxidável, evitando o uso de esfregões metálicos que possam danificar a superfície. As superfícies externas e internas devem ser limpas diariamente para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Quais são os principais benefícios das portas deslizantes nesta mesa estufa em ambiente profissional? A: As portas deslizantes otimizam o espaço de trabalho, sendo ideais para cozinhas com áreas restritas, e facilitam o acesso aos alimentos por parte do utilizador e da equipa. Além disso, contribuem para a manutenção da temperatura interna, reduzindo a perda de calor.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa estufa inox, estufa portas deslizantes, mesa aquecida profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13838

Alt Text Imagens

Mesa Estufa Portas Deslizantes 1000x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Estufa Portas Deslizantes 1000x700x850 Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

SELF-SERVICE / BUFFET > Estufas

Categorias Secundárias

SELF-SERVICE / BUFFET

Upsells (SKU | Título)

HE237731

Uso Profissional - Dicas	Pré-aquecer a estufa com antecedência para garantir que a temperatura interna esteja estabilizada antes de introduzir os alimentos, otimizando a manutenção térmica desde o primeiro momento., Utilizar tabuleiros GN de dimensões adequadas e evitar sobrecarregar o equipamento para assegurar uma distribuição uniforme do calor e um acesso facilitado pelo staff ou clientes., Implementar um plano de rotação de produtos (FIFO – First In, First Out) para garantir a frescura e a qualidade dos alimentos, especialmente em buffets de longa duração., Realizar a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos, para preservar o brilho e a higiene do equipamento, prolongando a sua vida útil e cumprindo as normas HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Compras para Hotelaria
Descrição Curta Original	Mesa estufa portas deslizantes 1000x700x850 inox
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x700x850 mm Peso 50 Potência: 1,5 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,HRMF6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis de 4 e 5 estrelas, a mesa estufa é utilizada para manter quentes uma variedade de itens de pequeno-almoço, como ovos mexidos, bacon, salsichas e panquecas. As portas deslizantes permitem que os hóspedes se sirvam com facilidade e que o staff reponha os tabuleiros GN de forma discreta e eficiente, minimizando a perda de calor e mantendo a apresentação impecável., Serviço de Almoço em Restaurantes e Cantinas Empresariais: Em restaurantes com serviço de buffet ao almoço ou em cantinas de grandes empresas, este equipamento é fundamental para a exposição e manutenção de pratos principais e acompanhamentos. Permite que os clientes selecionem os seus pratos enquanto estes se mantêm à temperatura de serviço ideal, agilizando o fluxo de atendimento durante os picos de maior afluência e garantindo a segurança alimentar., Eventos de Catering e Banquetes: Durante eventos de catering ou banquetes, a mesa estufa serve como um ponto de apoio crucial para o serviço. Os pratos quentes são preparados na cozinha central e transportados para a área de serviço, onde são mantidos nesta estufa antes de serem empratados ou dispostos no buffet. A sua robustez e capacidade de manter a temperatura são vitais para a logística de eventos com centenas de convidados.
Uso Profissional - Introdução	A Mesa Estufa Inox com Portas Deslizantes é um equipamento essencial para operações de hotelaria, restauração e catering que exigem a manutenção controlada da temperatura dos alimentos, garantindo a sua integridade e segurança alimentar. Construída integralmente em aço inoxidável, esta mesa oferece durabilidade, facilidade de higienização e um acesso expedito aos produtos, otimizando a eficiência do serviço e a qualidade da oferta em ambientes de elevado volume e exigência.

Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Mesa estufa em aço inoxidável com portas deslizantes, ideal para buffets e self-service.
Dimensões: 1000x700x850mm, 1.5 kW.

Descricao Completa

mesa estufa profissional — Mesa Quente Profissional — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor de restauração e hotelaria, esta mesa aquecida em aço inoxidável representa a solução ideal para manter os alimentos na temperatura de serviço adequada. Com o seu eficiente sistema de portas deslizantes, disponibiliza um acesso rápido e desimpedido, otimizando significativamente o fluxo de trabalho em ambientes de buffet e self-service de grande volume de clientes.

A estrutura robusta, totalmente em inox, assegura não só uma longevidade excecional e elevada resistência à corrosão, mas também simplifica as tarefas de limpeza e manutenção. Graças a estas características, o equipamento cumpre as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, indispensáveis em qualquer cozinha profissional.

O design prático e a funcionalidade eficiente desta estufa de buffet garantem a conservação homogênea da temperatura dos alimentos, preservando a sua qualidade, sabor e textura originais, um aspeto crucial para a satisfação plena dos seus clientes e para o sucesso do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis de todas as categorias, refeitórios empresariais e buffets que procuram uma solução eficaz para a manutenção térmica de pratos. É ideal para servir uma vasta gama de alimentos quentes, desde acompanhamentos a pratos principais, em serviços de self-service, eventos de catering e como apoio em bancadas de cozinhas

profissionais de elevada exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x700x850 mm
Peso	50 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Portas	Deslizantes

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas desta mesa aquecedora e que tipo de espaço é recomendado para a sua instalação?

R: Esta mesa aquecedora profissional possui dimensões de 1000x700x850mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é aconselhável um espaço que permita fácil acesso para operação e limpeza, garantindo uma ventilação adequada e manutenção regular, especialmente em ambientes de cozinha industrial ou áreas de self-service.

P: Quais são os requisitos elétricos para operar esta mesa aquecida e a instalação é complexa?

R: A mesa estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1.5 kW. A sua instalação elétrica deve ser sempre realizada por um profissional qualificado, assegurando que todas as especificações do equipamento são cumpridas para um funcionamento seguro e eficiente.

P: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza desta mesa estufa em aço inoxidável?

R: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos de limpeza suaves e não abrasivos, especificamente formulados para aço inoxidável, evitando a utilização de esfregões metálicos que possam danificar a superfície. As superfícies externas e internas necessitam de ser limpas diariamente para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

P: Quais são os principais benefícios das portas deslizantes nesta mesa de aquecimento em ambiente profissional?

R: As portas deslizantes, para além de otimizarem o espaço de trabalho, o que é ideal para cozinhas com áreas restritas, facilitam consideravelmente o acesso aos alimentos por parte dos utilizadores e da equipa. Contribuem também para uma manutenção mais eficiente da temperatura interna, minimizando a perda de calor.

P: Este equipamento pode ser integrado em linhas de buffet existentes ou é um aparelho autónomo?

R: Devido ao seu design versátil e dimensões padronizadas, esta mesa estufa é ideal tanto para integração em linhas de buffet já estabelecidas como para utilização como unidade autónoma. A sua adaptabilidade permite flexibilidade na montagem e arranjo em diversas configurações de serviço.