

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Central Inox 1500x600x850mm com Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160150SD	Modelo:	HFTC160150SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160150SD
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19014

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.314,41 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa aquecida central em aço inoxidável AISI 304 com porta deslizante, 1500x600x850mm. Ideal para manter alimentos quentes em buffets.

Descricao Completa

Mesa Quente Inox — Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta mesa aquecida central com porta deslizante oferece uma solução eficiente para manter os alimentos à temperatura ideal. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha de alta exigência. Perfeita para buffets, linhas de self-service ou como apoio na preparação de pratos em cozinhas movimentadas.

Com uma prateleira intermédia e pés reguláveis em altura, esta mesa adapta-se facilmente às necessidades do seu espaço, maximizando a funcionalidade. O isolamento térmico em lã de rocha e o termóstato digital asseguram uma retenção de calor superior e um controlo preciso da temperatura, garantindo a qualidade dos alimentos servidos. A porta deslizante permite um acesso conveniente e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. Proporciona um ponto de serviço ou suporte onde os pratos podem ser mantidos quentes de forma segura e higiénica, pronto para apresentação ou consumo. A versatilidade do seu design central permite a colocação em diversas configurações de cozinha ou áreas de buffet.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1500x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, acabamento acetinado
Construção	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Porta	Deslizante de 1 face
Painel Traseiro	100 mm (mesas de parede)
Painel Frontal	65 mm de espessura
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Estado de Fornecimento	Não montada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta mesa é recomendada?

É perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, buffets, cantinas e hotéis, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para o serviço.

Qual o material de construção e quais os seus benefícios?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais em ambientes alimentares.

Como é feito o controlo da temperatura nesta mesa?

O controlo da temperatura é realizado através de um interruptor luminoso e um termóstato digital, permitindo um ajuste preciso para manter os alimentos quentes de forma consistente.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar ao meu espaço?

Sim, a mesa possui pés em aço inoxidável AISI 304 que são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes necessidades ergonómicas e configurações de cozinha.

A mesa vem já montada ou requer montagem?

A mesa é fornecida não montada, facilitando o transporte e a instalação em locais com acessos mais restritos. A montagem é simples e direta.