

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



Hotelequip.pt

Estufa de Buffet Central Inox 1500x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160150PT	Modelo:	HFTC160150PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160150PT
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19034

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.592,51 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Estufa de buffet central em aço inoxidável 1500x600x850mm com portas de correr, ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa estufa buffet — Estufa de Quentes — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de serviços de self-service e buffets, esta mesa de quentes é a solução ideal para manter os alimentos à temperatura perfeita. A sua construção robusta em aço inoxidável e as portas de correr em ambos os lados garantem uma funcionalidade superior e uma durabilidade excecional, adaptando-se perfeitamente a ambientes de grande procura, como restaurantes, cantinas ou hotéis.

Este equipamento térmico proporciona uma gestão eficaz do calor, evitando a perda de temperatura dos pratos e assegurando a sua frescura e segurança alimentar. Com pés reguláveis em altura, a adaptabilidade é total, permitindo uma integração ergonómica em qualquer linha de buffet. A funcionalidade é o seu ponto forte, promovendo a eficiência no serviço e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Graças ao seu design central e portas de correr, esta unidade de aquecimento é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem um serviço de buffet dinâmico e acessível. Desde hotéis e restaurantes a refeitórios empresariais e espaços de catering, o expositor térmico assegura que os pratos são mantidos na condição ideal para consumo. É uma mais-valia em qualquer configuração de restauração que procure otimizar a apresentação e conservação de comida.

A sua presença em qualquer cozinha profissional ou área de serviço melhora significativamente a experiência do cliente, que terá sempre acesso a alimentos quentes e saborosos. A higiene e facilidade de limpeza, inerentes ao aço inoxidável, tornam-na indispensável para operações que

seguem rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1500x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Construção	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Painel Traseiro	100 mm (mesas de parede)
Painel Frontal	65 mm de espessura
Isolamento	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Portas	Deslizantes em ambos os lados

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar a altura da mesa estufa?

Sim, a mesa estufa possui pés em aço inoxidável AISI 304 com regulagem de altura, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas e à ergonomia do espaço de trabalho.

2. Qual o material de fabrico principal deste equipamento?

Este equipamento é fabricado com tampo em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

3. Como é feito o controlo da temperatura e aquecimento?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato digital preciso, complementado por um interruptor luminoso que indica o estado de funcionamento, assegurando que os alimentos se mantêm na temperatura ideal.

4. A mesa estufa vem montada ou desmontada?

As mesas são fornecidas não montadas, facilitando o transporte e a instalação. Contudo, o processo de montagem é simples e intuitivo.

5. As portas de correr são práticas em que tipo de ambiente?

As portas de correr em ambos os lados otimizam o acesso aos alimentos e são ideais para buffets centrais, onde o acesso é necessário de ambos os lados, garantindo um serviço fluído e eficiente.