

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 Central com Portas Deslizantes 1600x600x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC160160PT	Modelo:	HFTC160160PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC160160PT
Marca	CLIMA
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa quente central em aço inox com portas deslizantes, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviço, dimensões 1600x600x850h mm.

Descricao Completa

mesa quente industrial — Mesa Aquecida – Principais Vantagens

Equipe o seu espaço de restauração com uma mesa aquecida central de alta performance, ideal para manter os alimentos à temperatura perfeita para servir. Concebida com portas deslizantes em ambos os lados, este equipamento otimiza o acesso e facilita o serviço em ambientes de buffet ou self-service movimentados. Além disso, a sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este sistema de aquecimento é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução eficiente para a conservação de alimentos quentes. A sua versatilidade permite a utilização em diferentes pontos de serviço, desde a linha de produção até à área de exposição para clientes, garantindo que cada prato seja apresentado com a máxima qualidade. A temperatura controlada digitalmente assegura a segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1600x600x850h mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Painéis	Traseiro de 100 mm (mesas de parede) e frontal de 65 mm
Isolamento	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Termóstato digital
Interruptor	Luminoso

Característica	Detalhe
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Montagem	Fornecida não montada

Perguntas Frequentes

Esta mesa aquecida é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, é ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde pratos principais a acompanhamentos, garantindo que a temperatura de serviço ideal é mantida consistentemente.

Qual é a vantagem das portas deslizantes?

As portas deslizantes permitem um acesso rápido e eficiente aos alimentos de ambos os lados da mesa, tornando-a perfeita para buffets e serviços onde o espaço e a agilidade são cruciais.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. Basta utilizar produtos de limpeza adequados para inox e um pano macio para manter a higiene e o brilho.

Posso ajustar a altura dos pés da mesa?

Sim, os pés em aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura, o que permite um ajuste fácil para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às irregularidades do piso.

A que temperatura posso manter os alimentos?

Com o termóstato digital, pode definir e controlar de forma precisa a temperatura, assegurando que os alimentos se mantêm quentes e seguros para consumo, conforme as normas de higiene alimentar.