

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 Estufa Central Inox 700 com Porta Deslizante 1200x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170120SD	Modelo:	HFTC170120SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170120SD
Marca	CLIMA
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Mesa estufa profissional para self-service, construída em aço inoxidável AISI 304, com porta deslizante e controlo de temperatura digital. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Mesa Estufa – Principais Vantagens

Esta mesa estufa profissional foi concebida para manter os alimentos quentes e prontos a servir, ideal para buffets e self-services. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração. A incorporação de uma porta deslizante facilita o acesso e a manutenção da temperatura, otimizando a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais, refeitórios, hotéis e pastelarias que necessitam de uma conservação térmica fiável para os seus pratos. A sua versatilidade também a torna perfeita para eventos de catering e áreas de exposição de alimentos em estabelecimentos com serviço contínuo, assegurando que os alimentos permaneçam com a temperatura ideal.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1200x700x850 mm
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

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta mesa estufa?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma eficiente e higiénica, graças ao isolamento em lã de rocha e ao controlo de temperatura digital.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 304 e a construção totalmente fechada facilitam a limpeza e manutenção diária, cumprindo os padrões de higiene.

Posso ajustar a altura da mesa estufa?

Sim, os pés em aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às suas necessidades e preferências de trabalho.

É adequada para self-service?

Absolutamente. Com a sua porta deslizante, esta mesa é perfeita para otimizar o fluxo de serviço em buffets e linhas de self-service, mantendo os alimentos acessíveis e com a temperatura desejada.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta mesa estufa?

Restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e empresas de catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes durante períodos prolongados beneficiarão grandemente da sua funcionalidade e durabilidade.