

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Estufa Central Inox 1500x700mm com Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170150SD	Modelo:	HFTC170150SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170150SD
Marca	CLIMA
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa estufa central em aço inox 1500x700mm, com porta deslizante. Ideal para buffet e self-service, mantém alimentos quentes, controlados digitalmente.

Descricao Completa

Estufa Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o self-service e o buffet, esta mesa estufa térmica em aço inoxidável é a solução ideal para manter os alimentos quentes e apetitosos, garantindo a sua integridade térmica e apresentação. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, indispensáveis em ambientes de restauração exigentes. O design com porta deslizante de um lado facilita o acesso ao produto por parte do cliente, tornando-a perfeita para diversas configurações de serviço.

Equipada com isolamento térmico em lã de rocha e elementos de aquecimento controlados por termostato digital, esta unidade assegura uma distribuição uniforme do calor, mantendo os seus pratos na temperatura ideal de serviço. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, otimizando a ergonomia e funcionalidade. A simplicidade de montagem, com o tampo já incluso, agiliza a sua instalação, permitindo que o seu negócio comece a operar com eficiência máxima num curto espaço de tempo.

Aplicações Profissionais

Esta mesa aquecida é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. É particularmente útil em buffets, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a qualidade e satisfação do cliente. A sua funcionalidade de porta deslizante de um lado torna-a conveniente para linhas de serviço que exigem que o cliente se sirva diretamente ou tenha acesso facilitado. Oferece uma solução prática para a exposição e conservação de pratos quentes, desde acompanhamentos a pratos principais.

Proporciona uma solução eficiente e higiénica para a exposição de refeições prontas a servir, minimizando o desperdício de alimentos e garantindo que os seus clientes desfrutem sempre de uma experiência culinária de excelência. Além disso, a sua estética moderna e acabamento acetinado integram-se facilmente em qualquer ambiente de serviço, realçando a apresentação geral do seu buffet.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento	Acetinado
Isolamento	Lã de rocha
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Porta	Deslizante de 1 face
Prateleira Interna	Sim (intermédia)
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Painel traseiro	100 mm
Painel frontal	65 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta mesa estufa?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma contínua e eficiente, ideal para serviços de buffet e self-service, garantindo a qualidade e o sabor dos pratos para os seus clientes.

É fácil de montar e instalar?

Sim, as mesas são fornecidas não montadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma rápida colocação em operação no seu negócio.

Que tipo de materiais compõem esta estufa aquecida?

Esta estufa é fabricada com tampo e pés em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, além de contar com isolamento térmico em lã de rocha.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes necessidades e superfícies de trabalho na sua cozinha ou área de serviço.

Esta estufa é adequada para que tipo de estabelecimento de restauração?

É perfeitamente adequada para restaurantes com serviço de buffet, hotéis, cantinas, refeitórios e qualquer tipo de estabelecimento que necessite de manter e expor alimentos quentes de forma profissional e higiénica.