

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 Quente Central Inox 700mm, Portas Deslizantes 1600x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170160SD	Modelo:	HFTC170160SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170160SD
Marca	CLIMA
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa quente central em inox, ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. Com portas deslizantes e 1600x700x850mm.

Descricao Completa

Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em ambientes de restauração e hotelaria, esta mesa aquecida central de profundidade 700mm é a solução ideal para manter os alimentos à temperatura perfeita antes de servir. Com portas deslizantes em um dos lados, proporciona um acesso prático e rápido, enquanto o seu isolamento térmico avançado garante a preservação da temperatura.

Fabricada em aço inoxidável AISI 304 de acabamento acetinado, este balcão de serviço não só oferece durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, assegurando a estabilidade e ergonomia necessárias para o seu restaurante.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil e indispensável em cozinhas profissionais, self-services, buffets e áreas de catering. Serve como um ponto centralizado para a conservação de pratos quentes, desde entradas a acompanhamentos e pratos principais, garantindo que chegam à mesa dos seus clientes com a qualidade desejada. A sua estrutura robusta e design funcional otimizam o fluxo de trabalho, tornando-o um ativo valioso para qualquer estabelecimento que preze pela excelência no serviço de refeições.

Seja para um snack-bar movimentado ou uma cantina empresarial, esta mesa cumpre uma função crucial na eficiência operacional e na satisfação do cliente, suportando o ritmo exigente da cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (acabamento acetinado)
Mesas	Não montadas
Fechamento	Totalmente fechadas, com prateleira intermédia
Painel Traseiro	100 mm (mesas de parede)

Característica	Detalhe
Painel Frontal	65 mm (espessura)
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Dimensões (CxPxA)	1600x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua instalação é simples e intuitiva, permitindo uma montagem rápida no local.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção e quais as suas vantagens?

Este equipamento é fabricado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado. Este material garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Como é feito o controlo da temperatura nesta mesa aquecida?

A regulação da temperatura é realizada através de um interruptor luminoso e um termóstato digital, assegurando um controlo preciso para manter os alimentos nas condições ideais.

As portas deslizantes são apenas de um lado? Isso afeta a acessibilidade?

Sim, esta versão específica possui portas deslizantes em apenas um dos lados. Este design foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho em configurações onde o acesso é preferencialmente unilateral.

É possível ajustar a altura desta mesa de aquecimento?

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do utilizador e às condições do espaço.