

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 1800x700mm Dupla Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170180SD	Modelo:	HFTC170180SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170180SD
Marca	CLIMA
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa estufa central em aço inoxidável AISI 304, com 1800x700x850mm, portas deslizantes, prateleira intermédia e termóstato digital.

Descricao Completa

Mesa estufa profissional — Mesa Aquecida – Principais Vantagens

Esta mesa aquecida foi concebida para manter alimentos quentes e apetitosos, sendo um ativo inestimável em qualquer cozinha profissional ou linha de buffet. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e portas deslizantes, oferece tanto durabilidade como funcionalidade incomparáveis, facilitando o acesso e a proteção dos produtos alimentares. É a solução perfeita para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima eficiência diária.

Equipada com um termóstato digital e isolamento eficaz, esta mesa garante um controlo preciso da temperatura, o que é fundamental para a segurança alimentar e para a qualidade dos pratos servidos. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de trabalho, proporcionando estabilidade e ergonomia para quem a utiliza.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de estufa como esta é extremamente versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração. É ideal para buffets de hotéis, onde a apresentação dos alimentos aquecidos é crucial, e para restaurantes que servem grandes volumes e necessitam de manter a temperatura de diversos pratos simultaneamente. A sua funcionalidade de porta deslizante de um lado é particularmente útil em espaços onde o acesso lateral é limitado.

Além disso, esta unidade serve perfeitamente as necessidades de cantinas, refeitórios e empresas de catering, garantindo que os alimentos cheguem aos consumidores na temperatura ideal. A sua facilidade de limpeza e manutenção, aliada à durabilidade do aço inoxidável, torna-a uma escolha económica e prática a longo prazo para qualquer negócio que preze pela eficácia e pela satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1800x700x850 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304

Característica	Detalhe
Acabamento do Tampo	Acetinado
Fecho da Mesa	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Painel Traseiro	100 mm (mesas de parede)
Espessura do Painel Frontal	65 mm
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Termóstato digital
Controlo Adicional	Interruptor luminoso
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Montagem	Não montada

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal desta mesa estufa?

Esta mesa está projetada para manter alimentos quentes e apetitosos durante períodos prolongados, sendo ideal para buffets, linhas de self-service e cozinhas profissionais que precisam conservar a temperatura de pratos prontos a servir.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua alta resistência à corrosão e à oxidação, o que o torna um material durável e higiénico, perfeito para ambientes de restauração e hotelaria, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

É possível ajustar a altura da mesa?

Completamente. Os pés em aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura. Esta característica permite adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do utilizador ou nivelá-la em superfícies irregulares, assegurando máxima estabilidade e conforto no trabalho.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada através de um termóstato digital preciso, que permite ajustes fáceis e leituras claras. Este sistema, complementado por um interruptor luminoso, assegura que se mantém os alimentos na temperatura ideal com segurança e eficiência.

A mesa é fornecida montada?

Não, as mesas são fornecidas não montadas, o que facilita o transporte e a instalação em diferentes locais. O processo de montagem é intuitivo e as instruções detalhadas são incluídas para garantir que a sua equipa consegue montá-la rapidamente.