

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 Mural Inox Linha 700 c/ Portas de Correr 1600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTW170160SD	Modelo:	HFTW170160SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTW170160SD
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19056

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.547,19 €
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Mesa quente mural em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, isolamento em lã de rocha e termóstato digital. Dimensões: 1600x700x850 mm.

Descricao Completa

Mesa Quente para Refeitório — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e self-services, este equipamento robusto assegura a manutenção ideal da temperatura dos alimentos. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo. As portas deslizantes e a prateleira intermédia otimizam o espaço de trabalho, permitindo um acesso fácil e organizado.

Aplicações Profissionais

Perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de servir alimentos quentes de forma eficiente e higiénica. O seu design mural permite uma integração perfeita em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que os pratos cheguem à mesa dos seus clientes na temperatura perfeita. Os pés reguláveis em altura adaptam-se a diversas necessidades, proporcionando estabilidade em qualquer superfície.

Características Técnicas

Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Paineis	Painel traseiro de 100 mm e painel frontal de 65 mm
Isolamento	Lã de rocha

Controlo	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	Aço inoxidável AISI 304, reguláveis em altura
Dimensões (CxPxA)	1600x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta mesa aquecida para um restaurante?

A principal vantagem reside na sua capacidade de manter os alimentos quentes de forma contínua e homogénea, garantindo que a qualidade e a segurança alimentar são preservadas até ao momento de servir. Isso é crucial para a satisfação do cliente e para o cumprimento das normas de higiene.

É fácil de limpar e higienizar esta mesa de aquecimento?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade facilita a limpeza e a desinfeção diária, aspetos fundamentais em qualquer cozinha profissional. A superfície lisa e resistente evita a acumulação de resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Esta mesa aquecida mural pode ser utilizada em cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões otimizadas de 1600x700x850 mm e o design mural, é uma solução excelente para cozinhas com restrições de espaço. Permite aproveitar ao máximo a área disponível, oferecendo uma superfície de trabalho adicional e eficiente para manter os pratos quentes.

Como é controlada a temperatura na mesa quente?

A temperatura é controlada através de um termóstato digital de fácil utilização, complementado por um interruptor luminoso que indica o estado de funcionamento. Este sistema permite um ajuste preciso da temperatura, assegurando que os alimentos são mantidos nas condições ideais.

Posso instalar esta mesa aquecida sem assistência técnica especializada?

A mesa é fornecida não montada, mas a sua montagem é intuitiva e pode ser realizada seguindo as instruções fornecidas. Contudo, para garantir a instalação correta e o funcionamento otimizado, recomenda-se a assistência de um técnico qualificado, especialmente para a ligação elétrica.