

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 rápido
ao produto

Mesa Estufa Central Aço Inox 700mm Duas Portas Deslizantes 1200x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170120PT	Modelo:	HFTC170120PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170120PT
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID	19060
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.427,71 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa estufa central em aço inoxidável 700 de profundidade com portas deslizantes, ideal para manter alimentos quentes em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estufa Deslizante — Principais Vantagens

Esta mesa de aquecimento central foi concebida para manter os alimentos quentes e prontos a servir em ambientes de restauração e hotelaria. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para cozinhas de alta exigência. Equipada com portas deslizantes em ambos os lados, permite um acesso conveniente e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em serviços de buffet e refeitórios.

A funcionalidade de estufa integrada, com isolamento térmico em lã de rocha, mantém a temperatura ideal dos pratos, assegurando a qualidade dos alimentos durante longos períodos. O termóstato digital e o interruptor luminoso oferecem um controlo preciso e intuitivo da temperatura, essencial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, promovendo a ergonomia e a estabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas industriais, linhas de self-service, áreas de buffet, refeitórios empresariais e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de uma solução eficaz para manter alimentos quentes. A sua configuração central com portas deslizantes torna-a particularmente adequada para ilhas de serviço ou buffets onde o acesso é requerido por ambos os lados. Perfeita para dinamizar o seu serviço de refeições, garantindo que os seus clientes desfrutem sempre de pratos à temperatura ideal.

A sua robustez e capacidade de manter a temperatura de forma consistente são valiosas para eventos de catering ou espaços com grande volume de serviço, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias. Este equipamento é um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar a apresentação e conservação de alimentos quentes, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x700x850 mm
Material do 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 Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta mesa estufa em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os alimentos quentes e prontos a servir de forma eficiente, graças ao isolamento em lã de rocha e ao controlo de temperatura preciso, ideal para serviços de buffet e cozinhas profissionais exigentes.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés desta mesa estufa são fabricados em aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, permitindo uma adaptação fácil a diferentes necessidades e superfícies de trabalho para máxima ergonomia.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

Devido à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, a limpeza e higienização são simplificadas, garantindo um ambiente de trabalho mais limpo e em conformidade com as normas sanitárias.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução

robusta e fiável para conservação de alimentos quentes.

As portas deslizantes estão presentes em todos os lados da mesa?

Sim, esta mesa estufa foi projetada com portas deslizantes em ambos os lados, o que facilita enormemente o acesso aos alimentos e a reposição, otimizando a eficiência em ambientes de serviço centralizado como buffets.