

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 Central Inox 1400x700mm Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170140PT	Modelo:	HFTC170140PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170140PT
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19062

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.656,37 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa quente central em aço inoxidável, 1400x700mm, com portas deslizantes em ambos os lados para manter alimentos à temperatura ideal. Essencial para buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa Quente — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de restauração, esta mesa de aquecimento central é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. Permite manter os alimentos à temperatura ideal, facilitando o serviço e assegurando a qualidade gastronómica. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

O sistema de portas deslizantes em ambos os lados oferece conveniência e acessibilidade em espaços movimentados, otimizando a eficiência das operações. O termóstato digital e o isolamento térmico avançado promovem um controlo preciso da temperatura, resultando em menor consumo energético e maior segurança alimentar. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e necessidade ergonómica.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução eficiente para a manutenção da temperatura de pratos prontos a servir. É particularmente útil em linhas de buffet ou self-service, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de aquecimento e as portas deslizantes tornam-na adequada para a distribuição rápida e higiénica de refeições em serviços de catering e eventos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Mesa Estufa Central
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento do Tampo	Acetinado
Fechamento	Totalmente fechadas, com prateleira intermédia
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850h mm
Profundidade	700 mm
Portas	Deslizantes em ambos os lados
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Montagem	Não montada

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta mesa quente é mais indicada?

É ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente e higiénica, facilitando o serviço.

2. Quais as vantagens das portas deslizantes?

As portas deslizantes em ambos os lados oferecem maior conveniência e rapidez no acesso aos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes com grande movimento e permitindo a utilização por várias pessoas simultaneamente.

3. O material de construção desta mesa de aquecimento é durável?

Sim, a mesa é construída em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo uma longa vida útil.

4. É fácil controlar a temperatura dos alimentos?

Sim, o equipamento integra um termóstato digital e um interruptor luminoso, proporcionando um controlo preciso e intuitivo da temperatura, essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos.

5. A mesa requer montagem no local?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a instalação. O processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo que o equipamento esteja pronto a usar em pouco tempo.