

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 1600x700mm com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170160PT	Modelo:	HFTC170160PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170160PT
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19066

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.887,09 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Mesa de serviço aquecida em aço inoxidável, com 1600x700x850mm, ideal para manter alimentos quentes em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração profissional, esta mesa de serviço aquecida garante que os seus pratos se mantêm à temperatura ideal, realçando a qualidade e frescura dos alimentos. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304, aliada a um isolamento térmico eficaz, assegura durabilidade e eficiência energética, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha ou área de buffet. A funcionalidade de portas deslizantes em ambos os lados otimiza o fluxo de trabalho, permitindo um acesso rápido e conveniente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quente durante longos períodos. É perfeita para linhas de buffet, serviços de banquetes ou como apoio em cozinhas com elevado volume de produção. A sua natureza central e as portas deslizantes facilitam a integração em diferentes configurações de serviço, desde o buffet self-service até o suporte de cozinha para finalização de pratos. Assegura que cada prato servido está na temperatura perfeita, elevando a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1600x700x850mm

Característica	Detalhe
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Painel Traseiro	100mm (mesas de parede)
Painel Frontal	65mm de espessura
Isolamento Térmico	Lã de rocha
Controlo de Temperatura	Interruptor luminoso e termóstato digital
Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Portas	Deslizantes em ambos os lados

Perguntas Frequentes

Esta mesa de estufa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes para serviços de buffet ou de grande volume, garantindo a sua condição perfeita.

Qual é a importância do isolamento térmico em lã de rocha?

O isolamento em lã de rocha é crucial para manter a temperatura interna estável e reduzir o consumo de energia, assegurando que os alimentos permaneçam quentes de forma eficiente e segura.

Posso ajustar a altura dos pés?

Sim, os pés são reguláveis em altura, fabricados em aço inoxidável AISI 304, permitindo uma adaptação fácil a diferentes superfícies e necessidades ergonómicas na sua cozinha.

Como o termóstato digital ajuda na operação?

O termóstato digital permite um controlo preciso da temperatura, facilitando a gestão e manutenção das condições ideais para os alimentos, contribuindo para a sua segurança e qualidade.

As portas deslizantes em ambos os lados oferecem que vantagens?

Esta funcionalidade melhora significativamente a acessibilidade e o fluxo de trabalho, permitindo que o equipamento seja facilmente utilizado por ambos os lados, otimizando o serviço em ambientes movimentados como buffets.