

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Estufa Central Inox 700 com Portas Deslizantes 1800x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHFTC170180PT	Modelo:	HFTC170180PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HFTC170180PT
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19068

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	3.215,66 €
Estado Optimização	pending
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa estufa central inox 700x1800mm com portas deslizantes, ideal para buffets e self-service, mantendo alimentos quentes e saborosos.

Descricao Completa

Mesa Estufa Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a manutenção da temperatura dos alimentos em ambientes profissionais, esta mesa aquecida combina robustez e funcionalidade. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em cozinhas e serviços de buffet de elevado tráfego. O seu design central com portas deslizantes em ambos os lados facilita o acesso e a organização, tornando-a uma solução eficiente para a exposição e serviço de refeições quentes.

A incorporação de isolamento térmico em lã de rocha e um termóstato digital assegura uma retenção de calor superior e um controlo preciso da temperatura. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços de trabalho, garantindo a ergonomia e a estabilidade necessárias para o uso diário intensivo. Uma peça fundamental para garantir a satisfação dos seus clientes com pratos sempre quentes e saborosos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem a manutenção profissional de pratos quentes. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que servem refeições em modalidade de buffet ou self-service, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais. Também se integra eficazmente em cafetarias e serviços de catering que necessitem de uma solução fiável para manter os alimentos preparados a uma temperatura ótima antes de serem servidos, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Estufa Central
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Características	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
Material dos Pés	AISI 304, reguláveis em altura
Portas	Deslizantes em ambos os lados
Dimensões (CxPxA)	1800x700x850 mm

Perguntas Frequentes

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

É ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de manter alimentos quentes para serviços de buffet ou self-service, garantindo a temperatura e a qualidade dos pratos.

2. Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, características essenciais para ambientes profissionais de cozinha e restauração, onde a higiene é primordial.

3. Como funciona o controlo de temperatura?

O controlo da temperatura é feito através de um termóstato digital e um interruptor luminoso, permitindo um ajuste preciso e uma monitorização fácil para manter os alimentos na temperatura desejada.

4. As portas deslizantes oferecem que benefícios?

As portas deslizantes em ambos os lados proporcionam um acesso rápido e eficiente aos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e o serviço em ambientes de buffet ou balcão.

5. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés em aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do seu espaço de trabalho e dos seus colaboradores.