

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



Hotelequip.pt

Mesa de Apoio Aquecida Central 1200x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17052	Modelo:	17052
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17052

Instalação	De Chão
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de apoio aquecida central em inox de 1200x700x850mm para manter alimentos quentes entre 30-85°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa quente profissional — Mesa Aquecida — Principais Vantagens

Esta mesa de apoio aquecida foi concebida para manter os seus pratos e alimentos à temperatura ideal, garantindo que chegam quentes à mesa dos seus clientes. A sua estrutura em aço inoxidável AISI-304 de dupla parede oferece robustez e um isolamento térmico eficiente, traduzindo-se numa significativa poupança energética para o seu negócio. Com resistências ventiladas e removíveis, a distribuição de calor é uniforme, assegurando a estabilidade térmica dos alimentos entre os 30°C e os 85°C.

A versatilidade deste equipamento é acentuada pelas suas prateleiras e pés ajustáveis, permitindo uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de cozinha profissional. As portas de correr facilitam o acesso, mesmo em espaços mais confinados, enquanto o design central sem resguardo oferece flexibilidade de posicionamento. A facilidade de desmontagem da bancada superior simplifica a limpeza diária, otimizando a higiene e a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de manter uma grande variedade de pratos quentes antes de servir. É ideal para buffets, linhas de self-service ou como área de apoio para empratamento, onde a manutenção da temperatura é crucial para a qualidade dos alimentos apresentados. O seu design robusto e a funcionalidade de aquecimento por ar forçado garantem um desempenho fiável em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Mesa de apoio aquecida central
Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado
Isolamento	Parede dupla isolada
Aquecimento	Resistências ventiladas, removíveis, ar forçado
Temperatura de Trabalho	30°C a 85°C
Portas	Corrediças injetadas para isolamento eficiente
Prateleira	Ajustável, incluída
Pés	Ajustáveis
Encimera	Desmontável para fácil limpeza
Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	80 kg
Potência	2025 W
Voltagem/Frequência	230V/50Hz

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas que esta mesa quente pode manter?

Esta mesa de apoio foi projetada para manter alimentos quentes numa gama de temperaturas estável entre 30°C e 85°C, ideal para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos pratos.

2. O tamanho da mesa é adequado para a minha cozinha?

Com dimensões de 1200 x 700 x 850 mm, esta mesa quente oferece uma superfície de trabalho generosa e pode ser facilmente integrada em cozinhas profissionais de médio a grande porte.

3. A limpeza e manutenção do equipamento são complexas?

Não, a construção em aço inoxidável e a encimera desmontável facilitam imenso a limpeza. As resistências ventiladas são também removíveis, simplificando a manutenção e garantindo a higiene.

4. A mesa quente é energeticamente eficiente?

Sim, graças ao seu design de parede dupla isolada e às portas injetadas, minimiza a perda de calor, o que resulta numa significativa poupança de energia e custos operacionais.

5. Posso ajustar a altura das prateleiras ou dos pés?

Sim, tanto a prateleira interna como os pés da mesa são ajustáveis. Isto permite que adapte o equipamento às suas necessidades específicas de organização e à altura de trabalho desejada.