

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 Quente Passante Inox com Portas 1200x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17053	Modelo:	17053
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17053
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Mesa quente profissional em aço inoxidável com portas corrediças e estante ajustável. Mantém alimentos a 30-85°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa quente passante — Mesa Quente Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de aquecimento foi concebida para manter os alimentos quentes e apetitosos, desde o momento da confeção até ao serviço. Essencial para cozinhas profissionais, a sua estrutura robusta e design passante otimizam o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência, assegurando que os pratos chegam à mesa na temperatura ideal e sem perda de qualidades organoléticas.

A construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado garante durabilidade excecional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar. A dupla parede isolada e as portas injetadas proporcionam uma conservação térmica eficiente, minimizando o consumo energético e mantendo uma temperatura estável entre 30°C e 85°C. Equipada com aquecimento interior por resistências ventiladas e removíveis, facilita a limpeza e a manutenção. Os pés reguláveis e o estante intermédio ajustável oferecem flexibilidade e adaptabilidade a diversas necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento térmico é ideal para diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de manter a temperatura dos alimentos de forma consistente é crucial para a qualidade do serviço, seja na linha de buffet, para preparações prévias ao empratamento ou para a manutenção de grandes volumes de comida em eventos. O design passante com portas em ambos os lados agiliza o acesso, tornando-o perfeito para cozinhas com fluxo contínuo de produção e distribuição de alimentos.

A mesa de suporte aquecida adapta-se facilmente a diferentes configurações de cozinha, funcionando como uma extensão da área de confeção ou como um ponto autónomo para conservação de pratos prontos a servir. Facilita a organização e eficiência dos processos, permitindo que a sua equipa se concentre na preparação de excelência, sabendo que a conservação da temperatura está garantida.

Características Técnicas

Funcionalidade

Mesa quente passante com um estante

Potência	2025 W
Voltagem/Frequência	230 V / 50 Hz
Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	80 kg
Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado e dupla parede isolada
Estante	Ajustável, incluído
Pés	Ajustáveis
Portas	Corrediças a ambos os lados, injetadas para isolamento eficiente
Aquecimento	Resistências ventiladas, removíveis, ar forçado
Temperatura de Trabalho	30°C a 85°C
Encimera	Desmontável para fácil limpeza

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta mesa quente pode atingir?

Este equipamento opera numa faixa de temperatura entre 30°C e 85°C, sendo ideal para manter os alimentos quentes e prontos para consumo por períodos prolongados, preservando a sua qualidade e sabor.

É fácil limpar o interior da mesa aquecida?

Sim, a mesa foi desenhada para uma limpeza conveniente, possuindo resistências ventiladas que são facilmente removíveis. A encimera também pode ser desmontada, agilizando a higienização diária.

As portas corrediças são isoladas termicamente?

Sim, as portas corrediças são injetadas, conferindo-lhes robustez e um isolamento eficiente. Este detalhe técnico contribui significativamente para o desempenho térmico e para a economia de energia do equipamento.

Posso ajustar o estante interno da mesa?

Sim, a mesa quente inclui um estante intermédio que é totalmente ajustável. Esta funcionalidade permite adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de armazenamento ou apresentação de alimentos.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este balcão aquecido é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer outro estabelecimento de restauração que necessite manter grandes quantidades de alimentos quentes, garantindo a cadeia de calor e a satisfação dos clientes.