

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



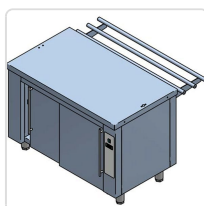
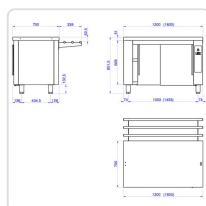
Hotelequip.pt

Mesa Quente Estufa Elétrica 1200x700x850 mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078706	Modelo:	SSMC-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043649

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043649
Modelo	SSMC-12

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Mesa quente estufa elétrica de 1200x700x850 mm, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Construção em aço inoxidável, aquecimento por ar forçado e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Esta mesa quente estufa elétrica foi concebida para manter alimentos confeccionados a temperaturas de serviço ideais, garantindo a qualidade e segurança alimentar em ambientes de buffet e self-service.

Mesa Quente Estufa — Características Técnicas

Comprimento	1200 mm
Profundidade	700 mm
Altura	850 mm
Potência Elétrica	3,1 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Temperatura de Serviço	+30°C a +85°C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3)
Sistema de Aquecimento	Ar forçado
Controlo de Temperatura	Termóstato (30°C a 90°C)
Portas	2 de correr, parede dupla
Prateleiras	1 intermédia
Indicadores	Luz de funcionamento, termómetro analógico
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Linha	Linha 700

Aplicações Profissionais

Esta mesa quente estufa é um equipamento essencial para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou self-service. É ideal para hotéis, cantinas escolares e empresariais, refeitórios hospitalares, restaurantes com serviço de ementa diária, e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos para consumo.

Mesa Quente Estufa — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** O sistema de aquecimento por ar forçado e o termóstato garantem que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço, entre +30°C e +85°C, evitando perdas de calor e garantindo a segurança alimentar.
- **Construção Robusta e Higiénica:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece máxima durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Eficiência Energética:** As portas de correr de parede dupla com isolamento ecológico de poliuretano minimizam a perda de calor, contribuindo para uma operação mais eficiente e económica.
- **Acesso Prático e Seguro:** As portas de correr facilitam o acesso aos alimentos, otimizando o espaço em áreas de serviço movimentadas e protegendo o conteúdo.
- **Monitorização Simples:** Equipada com luz indicadora de funcionamento e termómetro analógico, permite um controlo visual rápido e eficaz da temperatura interna.

Qual a gama de temperatura que esta mesa quente estufa consegue manter?

Esta mesa quente estufa mantém os alimentos a uma temperatura de serviço entre +30°C e +85°C, com um termóstato que permite a regulação de 30°C a 90°C.

Como é feito o aquecimento dos alimentos no interior?

O aquecimento é realizado por um sistema de ar forçado na reserva inferior, garantindo uma distribuição uniforme do calor para manter a temperatura ideal dos alimentos.

O equipamento é fornecido montado ou requer montagem?

A mesa quente estufa é fornecida montada e pronta a instalar, facilitando a sua integração imediata no seu espaço de serviço.

Qual o material de construção desta mesa quente?

É fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, garantindo durabilidade, higiene e resistência em ambientes profissionais.

Esta mesa quente é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para qualquer estabelecimento com serviço de buffet ou self-service, como hotéis, restaurantes, cantinas, refeitórios e empresas de catering, onde é necessário manter alimentos quentes e prontos para servir.