

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



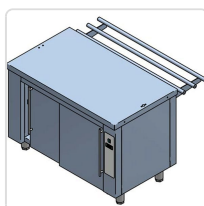
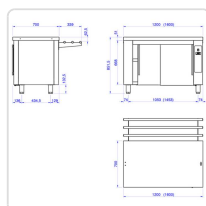
Acesso rapido
ao produto

Mesa Quente Estufa 1600x700mm Elétrica para Serviço de Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078707	Modelo:	SSMC-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043656
Modelo	SSMC-16

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

Descricao Resumida

Mesa quente estufa elétrica de 1600x700mm para serviço de buffet, com aquecimento por ar forçado e controlo de temperatura de +30°C a +90°C. Construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta mesa quente estufa de 1600x700x850 mm foi concebida para manter refeições prontas a servir à temperatura ideal, garantindo a qualidade e segurança alimentar em ambientes de serviço de buffet.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Potência Elétrica	3,1 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Gama de Temperatura	+30°C a +90°C
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3)
Sistema de Aquecimento	Ar forçado com elementos de aquecimento e ventiladores

Portas	2 de correr, parede dupla, isoladas
Prateleiras	1 intermédia
Controlo de Temperatura	Termóstato (30°C a 90°C) e termómetro analógico
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para manter alimentos quentes em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e em eventos de catering. A sua capacidade e sistema de aquecimento por ar forçado garantem que os pratos permaneçam na temperatura de serviço adequada, desde entradas a pratos principais.

Mesa Quente Estufa — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre +30°C e +90°C, essencial para a segurança alimentar.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304, assegurando durabilidade e fácil higienização.
- Sistema de aquecimento por ar forçado para uma distribuição homogénea do calor em todo o compartimento.
- Portas de correr duplas e isoladas que minimizam a perda de calor e otimizam o espaço de operação.
- Design adaptável com possibilidade de revestimento frontal e adição de acessórios como corrediças para tabuleiros.

Qual a capacidade de aquecimento desta mesa estufa?

Esta mesa estufa mantém os alimentos a temperaturas entre +30°C e +90°C, ideal para conservar a qualidade e segurança dos pratos antes do serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado facilita a limpeza e garante uma elevada resistência à corrosão, essencial em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para um buffet de grande volume?

Com dimensões de 1600x700mm e um sistema de aquecimento por ar forçado que garante distribuição uniforme do calor, esta mesa quente é ideal para manter grandes quantidades de alimentos em buffets de hotéis, cantinas e eventos.

Posso personalizar o exterior da mesa quente?

Sim, a parte frontal do armário pode ser revestida com painéis de cores diferentes, permitindo a integração estética com o design do seu espaço de serviço.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa quente é fornecida montada e pronta a instalar. Apenas acessórios opcionais, como a corredeira para tabuleiros, são fornecidos desmontados para montagem no local.