

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

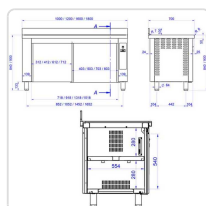


Mesa Quente Mural 1200x700mm Elétrica para Buffet e Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006074	Modelo:	MCPP-127-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCPP-127-CA
Energia	Elétrico

Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Mesa quente mural de 1200x700mm, ideal para manter alimentos quentes entre 30°C e 85°C. Construção robusta em aço inoxidável com isolamento eficiente e aquecimento por ar forçado.

Descricao Completa

Esta mesa quente mural de 1200x700mm foi concebida para manter alimentos cozinhados à temperatura ideal de serviço, assegurando a qualidade e segurança alimentar em ambientes de self-service e buffet.

Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Potência	2050 W
Tensão	230 V (1N)
Temperatura de Trabalho	30 °C a 85 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Aquecimento	Ar forçado
Portas	2 de correr (passante)
Prateleiras	1 intermédia
Construção	Parede dupla isolada

Aplicações Profissionais

Esta mesa quente é ideal para manter alimentos à temperatura de serviço em diversos estabelecimentos, tais como hotéis com serviço de buffet, restaurantes com self-service, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering e churrasqueiras com take-away. A sua construção passante permite o acesso eficiente em ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho.

Mesa Quente Mural — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** Mantém os alimentos entre 30°C e 85°C, preservando as suas propriedades e sabor.
- **Eficiência Energética:** A construção em parede dupla isolada e as portas injetadas garantem um isolamento eficaz, resultando em poupança de energia e estabilidade térmica.
- **Higiene e Durabilidade:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Distribuição de Calor Uniforme:** O sistema de aquecimento por ar forçado assegura uma distribuição homogénea do calor, evitando pontos frios.
- **Versatilidade de Utilização:** A bancada removível e a prateleira intermédia aumentam a flexibilidade na organização e serviço dos alimentos.

Qual a gama de temperatura de trabalho desta mesa quente?

Esta mesa quente opera numa gama de temperatura de 30 °C a 85 °C, ideal para manter uma vasta variedade de alimentos cozinhados à temperatura de serviço adequada.

O material de construção garante durabilidade e higiene?

Sim, a construção interna e externa em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Esta mesa quente é adequada para um serviço de buffet passante?

Sim, o design com 2 portas de correr em cada lado no móvel passante torna-a ideal para serviços de buffet onde o acesso aos alimentos é necessário de ambos os lados.

Como é feito o aquecimento e a distribuição de calor?

O aquecimento é realizado por ar forçado, o que garante uma distribuição homogênea do calor no interior do equipamento, mantendo a temperatura estável e uniforme.

A bancada superior é fixa ou removível?

A bancada superior desta mesa quente pode ser facilmente removida, o que facilita a limpeza e a manutenção do equipamento.