

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

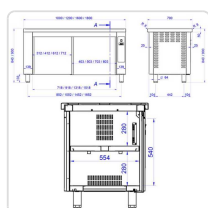


Mesa Quente Passante Elétrica 1600x700mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19044765	Modelo:	MCPP-167-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCPP-167-CA
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Mesa quente passante elétrica de 1600x700x850 mm, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Construção robusta em aço inox com aquecimento por ar forçado e portas isoladas.

Descricao Completa

Esta mesa quente elétrica foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço, assegurando a conservação das suas propriedades e sabor em ambientes de restauração profissional.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1600 x 700 x 850 mm
Potência	2050 W
Tensão	230 V / 1 Fase
Temperatura de Trabalho	30 °C a 85 °C
Material de Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interno e externo)
Construção	Parede dupla isolada, portas injetadas
Aquecimento	Ar forçado interno
Portas	2 de correr de cada lado (móvel passante)

Prateleiras	1 intermédia
Bancada	Removível

Aplicações Profissionais

Esta mesa quente passante é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e acessíveis. É perfeita para buffets de hotéis, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e eventos, bem como em churrasqueiras e pastelarias com serviço de almoços. A sua funcionalidade passante otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Mesa Quente Passante — Principais Vantagens

- ****Manutenção Precisa da Temperatura:**** Garante que os alimentos são mantidos entre 30 °C e 85 °C, preservando a qualidade e segurança alimentar.
- ****Construção Robusta e Higiénica:**** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- ****Eficiência Energética:**** As paredes duplas isoladas e as portas injetadas asseguram um isolamento eficaz, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia.
- ****Funcionalidade Passante:**** Com portas de correr em ambos os lados, permite um carregamento eficiente e um serviço fluido, melhorando a organização da cozinha e da área de buffet.
- ****Fácil Manutenção:**** A bancada superior removível simplifica as operações de limpeza e manutenção diária do equipamento.

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 quentes e prontos para consumo.

O que significa "móvel passante" nesta mesa quente?

Significa que o equipamento possui portas de correr em ambos os lados, permitindo o acesso aos alimentos tanto pelo lado da preparação como pelo lado do serviço, otimizando o fluxo de trabalho.

?

Qual o material de construção principal desta mesa quente?

A mesa é construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, tanto no interior como no exterior, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão.

A bancada superior é fácil de remover para limpeza?

Sim, a bancada superior foi concebida para ser facilmente removível, facilitando significativamente os processos de limpeza e manutenção diária do equipamento.

Como é feito o aquecimento interno e qual a sua potência?

O aquecimento interno é realizado por ar forçado, assegurando uma distribuição homogênea do calor. A potência total do equipamento é de 2050 W.