

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



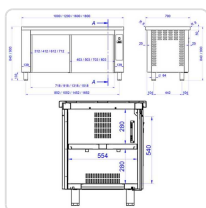
Hotelequip.pt

Mesa Quente Mural 1000x700mm com 2 Portas de Correr

Informacoes do Produto

SKU:	EX19044766	Modelo:	MMP-107-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MMP-107-CA
Largura (mm)	1000–1500 mm

Nº de Portas	2
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Mesa quente mural de 1000x700x850mm em aço inoxidável, com 2 portas de correr e aquecimento por ar forçado. Mantém alimentos entre 30°C e 85°C para serviço de buffet.

Descricao Completa

Esta mesa quente mural de 1000x700mm é projetada para manter alimentos à temperatura ideal de serviço, assegurando a qualidade e sabor dos pratos em ambientes profissionais de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1000 x 700 x 850 mm
Potência	2050 W
Tensão	230 V
Temperatura de Trabalho	30 °C a 85 °C
Material	Aço inoxidável
Isolamento	Parede dupla isolada, portas injetadas
Aquecimento	Ar forçado
Portas	2 de correr
Prateleiras	1 intermédia
Encosto	Sim, em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de catering para eventos. Permite manter pratos quentes como guarnições, carnes ou peixes à temperatura de serviço, garantindo a satisfação do cliente.

Mesa Quente Mural — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 85 °C.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Isolamento eficiente que otimiza o consumo energético.
- Aquecimento por ar forçado para distribuição uniforme do calor.
- Portas de correr facilitam o acesso e otimizam o espaço.
- Prateleira intermédia para maior capacidade de armazenamento.

Qual a capacidade de manutenção de temperatura desta mesa quente?

Esta mesa quente mantém os alimentos na temperatura de serviço desejada, com um controlo ajustável entre 30 °C e 85 °C.

Esta mesa quente é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes com serviço de buffet, hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares) e empresas de catering que necessitem de manter alimentos quentes.

Como é feita a distribuição de calor no interior do equipamento?

O aquecimento interno é realizado por ar forçado, garantindo uma distribuição homogénea do calor e uma temperatura estável em todo o compartimento.

A mesa quente é fornecida montada ou desmontada?

Esta mesa quente é fornecida montada, pronta a instalar e a utilizar no seu espaço profissional.

Quais as vantagens da construção em aço inoxidável?

O aço inoxidável confere ao equipamento elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para a higiene em cozinhas profissionais.