

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.



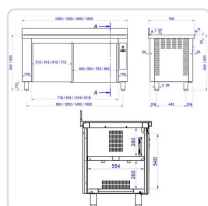
Acesso rapido
ao produto

Mesa Quente Mural 1200x700mm para Manutenção de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006617	Modelo:	MMP-127-CA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MMP-127-CA
Largura (mm)	1000–1500 mm

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Mesa quente mural de 1200x700x850mm em aço inoxidável, com aquecimento por ar forçado e temperatura de 30 °C a 85 °C. Ideal para manter alimentos quentes em buffets.

Descricao Completa

Esta mesa quente mural de 1200x700mm é projetada para manter alimentos 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	230V/1N
Temperatura de Trabalho	30 °C a 85 °C
Construção	Aço inoxidável, parede dupla isolada
Tipo de Aquecimento	Ar forçado
Portas	2 de correr
Prateleiras	1 intermédia
Encosto	Em aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com pequeno-almoço ou almoço self-service, e empresas de catering. Garante que os pratos principais, acompanhamentos ou sobremesas quentes sejam servidos à temperatura correta, mantendo a qualidade e o sabor.

Mesa Quente Mural — Principais Vantagens

Este equipamento assegura a manutenção da cadeia de calor dos alimentos, preservando as suas propriedades organoléticas. A construção robusta em aço inoxidável com isolamento de parede dupla e portas injetadas contribui para uma maior eficiência energética e estabilidade térmica. O aquecimento por ar forçado garante uma distribuição uniforme do calor, enquanto a prateleira intermédia otimiza o espaço de armazenamento.

Qual a gama de temperatura de trabalho desta mesa quente?

A mesa quente opera numa gama de temperatura de 30 °C a 85 °C, ideal para manter uma vasta variedade de alimentos quentes.

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

O aquecimento interno é realizado por ar forçado, o que garante uma distribuição uniforme do calor e uma manutenção eficaz da temperatura em todos os pontos.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A mesa quente é fornecida montada, com a sua estrutura totalmente soldada, estando pronta para ser instalada e utilizada de imediato.

Quais as vantagens da construção em aço inoxidável e parede dupla?

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza. A parede dupla isolada, juntamente com as portas injetadas, proporciona robustez, isolamento eficiente e contribui para a economia de energia.

É possível remover a bancada superior para limpeza ou manutenção?

Sim, a bancada superior desta mesa quente pode ser facilmente removida, facilitando os processos de limpeza e manutenção do equipamento.

?