

# Mesa Quente

**A Mesa Quente é um equipamento desenvolvido para manter alimentos aquecidos durante o período de exposição e serviço, garantindo que permaneçam em temperatura adequada para consumo e preservando suas características de qualidade, sabor e textura.**

É amplamente utilizada em supermercados, buffets, restaurantes e áreas de autosserviço, onde há necessidade de manter os alimentos aquecidos de forma contínua e segura.

O aquecimento do equipamento é realizado por meio de resistências elétricas instaladas em sua estrutura, responsáveis por gerar e transferir calor para a superfície de granito, material que possui alta resistência e excelente capacidade de retenção e distribuição térmica.

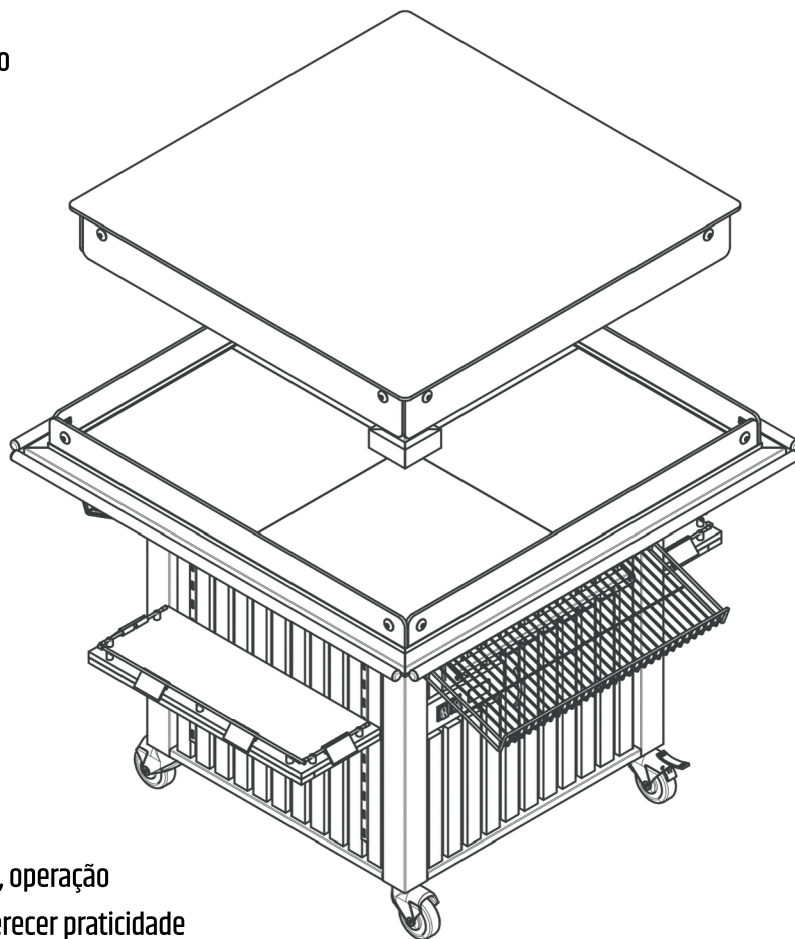
Essa característica permite que o calor seja distribuído de maneira uniforme por toda a superfície da mesa, garantindo eficiência no aquecimento dos recipientes e alimentos expostos.

A mesa conta com um sistema de controle de temperatura composto por sensor e controlador eletrônico, que permite o monitoramento constante do aquecimento e a regulação adequada da temperatura de funcionamento.

Esse sistema contribui para a estabilidade térmica do equipamento, promovendo maior segurança operacional e auxiliando na conservação adequados alimentos.

Desenvolvida para atender ambientes com alto fluxo de utilização, a Mesa Quente possui estrutura robusta, operação simples e alto desempenho, sendo projetada para oferecer praticidade no uso diário, durabilidade e eficiência no processo de exposição de alimentos aquecidos.

**Assim, a Mesa Quente se apresenta como uma solução eficiente para estabelecimentos que necessitam manter alimentos aquecidos durante o atendimento ao público, contribuindo para a organização do serviço, segurança alimentar e qualidade na apresentação dos produtos.**



# Mesa Quente

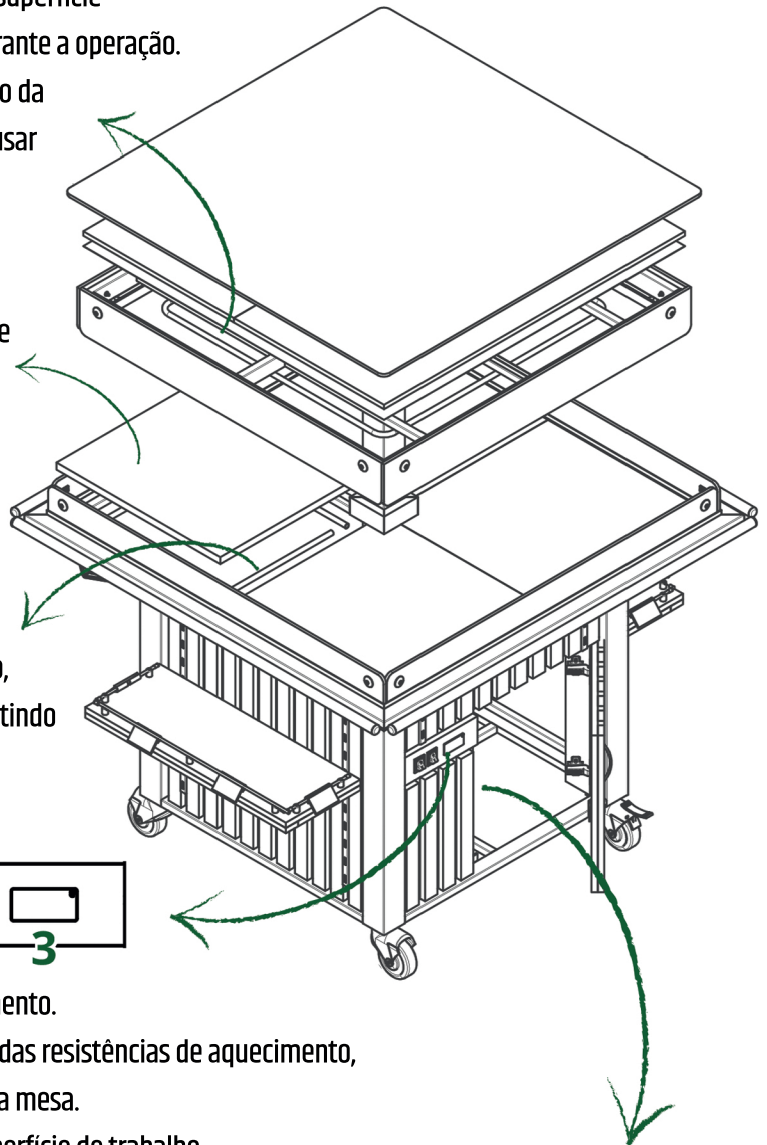
**Resistência Superior** auxilia na manutenção do calor na superfície de trabalho, contribuindo para a estabilidade térmica durante a operação.

⚠ Durante o funcionamento, pode ocorrer aquecimento da tubulação onde a resistência está instalada, podendo causar queimaduras em caso de contato direto.

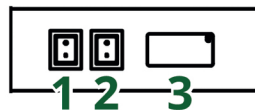
**Superfície de Granito**, responsável por receber o calor gerado pelas resistências e distribuí-lo de forma uniforme por toda a área de trabalho, garantindo aquecimento homogêneo.

⚠ Durante o funcionamento, a superfície de granito pode atingir temperaturas elevadas, apresentando risco de queimadura em caso de contato direto.

**Resistência Inferior**, instalada abaixo da placa de granito, tem a função de aquecer diretamente a superfície, permitindo que a mesa alcance e mantenha a temperatura de trabalho especificada.



## PAINEL DE CONTROLE



**1. Interruptor da Iluminação:** Dispositivo responsável por ligar e desligar a iluminação do equipamento.

**2. Interruptor das Resistências:** Controla o acionamento das resistências de aquecimento, permitindo ligar ou desligar o sistema de aquecimento da mesa.

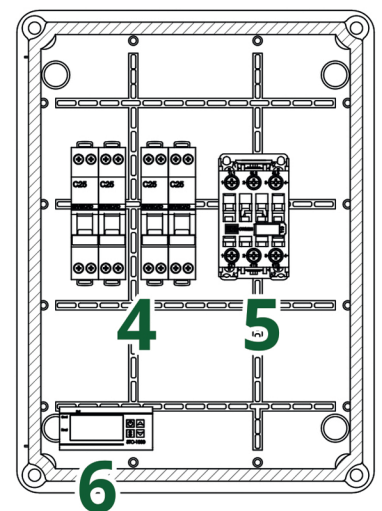
**3. Indicador de Temperatura:** Exibe a temperatura da superfície de trabalho. Normalmente é pré-regulado de fábrica para aproximadamente 60 °C, garantindo aquecimento adequado e evitando superaquecimento.

## COMPONENTES INTERNOS

**4. Disjuntor:** dispositivo de proteção elétrica que interrompe o fornecimento de energia em situações de sobrecarga ou curto-circuito.

**5. Contator Bipolar:** componente eletromecânico responsável pelo acionamento seguro das resistências elétricas, conforme o comando do controlador de temperatura

**6. Controlador de Temperatura:** responsável pelo monitoramento e controle automático da temperatura do sistema de aquecimento, mantendo-a dentro da faixa programada.



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

**VOLTAGEM:** 220V | **AMPERAGEM:** 20A | **POSSUI FIO TERRA PARA ATERRAMENTO**