

# 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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox Desmontável 1000x600 mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.620D	<b>Modelo:</b>	UD2236.620D
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.620D
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável, desmontável, com 1 prateleira. Dimensões de 1000x600x850 mm para otimização do espaço.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes profissionais exigentes, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil para a preparação de alimentos. A sua construção desmontável permite uma montagem fácil e rápida, otimizando o espaço quando necessário e facilitando o transporte e armazenamento.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma higiene impecável, crucial em cozinhas profissionais e áreas de manuseamento alimentar. A resistência à corrosão do material e a facilidade de limpeza tornam-na uma opção economicamente viável e sustentável a longo prazo, cumprindo as normas HACCP com excelência.

A prateleira inferior integrada oferece espaço adicional para arrumação de utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada e funcional. Isso contribui para um fluxo de trabalho mais eficiente e produtivo na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias, padarias, talhos e outras cozinhas industriais que requerem superfícies de trabalho higiênicas e resistentes. É perfeita para a preparação de pratos, organização de materiais de cozinha e suporte de equipamentos, adaptando-se a qualquer espaço que exija durabilidade e fácil manutenção.

A sua modularidade é particularmente útil em cozinhas com espaço limitado, devido à sua capacidade de ser desmontada para arrumação ou transporte. É ainda uma excelente escolha para operações que necessitam de flexibilidade na configuração da área de trabalho, permitindo adaptação a diversas necessidades.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x600x850 mm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Prateleiras	1
Montagem	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox?

A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 1000x600x850 mm (comprimento, largura, altura), sendo compacta e funcional para diversos espaços em cozinhas profissionais.

Q: Esta mesa de trabalho em inox requer alguma instalação específica?

A: Não, esta mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a montagem no local. A instalação é simples e não requer ferramentas especiais ou conhecimentos técnicos avançados.

Q: Como se deve efetuar a limpeza e manutenção da mesa de trabalho em aço inoxidável?

A: A limpeza é bastante simples: utilize água morna com um detergente suave e um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para manter o acabamento do aço inoxidável AISI 304/430. Limpezas regulares garantem a higiene e prolongam a vida útil do equipamento.

Q: Esta mesa de trabalho em inox inclui alguma prateleira adicional?

A: Sim, esta mesa de trabalho inclui uma prateleira inferior, oferecendo espaço extra para armazenamento de utensílios, equipamentos ou ingredientes, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente.

Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

A: Esta mesa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para ambientes que exigem elevado rigor higiênico, como o setor HORECA.