

# 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 2000x600x850mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.624	<b>Modelo:</b>	UD2236.624
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2000 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.624
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável com 2000x600x850mm e uma prateleira, ideal para cozinhas profissionais. Resistente e fácil de higienizar.

## Descricao Completa

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

Concebida para cozinhas profissionais, bares e outros estabelecimentos do setor da restauração, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para ambientes que exigem máxima funcionalidade, durabilidade exemplar e um rigoroso cumprimento das normas de higiene. A sua robusta construção garante uma superfície de apoio estável e de fácil higienização, perfeita para as mais diversas tarefas de preparação de alimentos.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta plataforma de preparação oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, assegurando uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo. A superfície lisa e não porosa facilita a desinfecção e a manutenção, características essenciais para a segurança alimentar e a conformidade com os padrões HACCP.

Com a inclusão de uma prateleira inferior, este móvel de trabalho otimiza significativamente o espaço de arrumação, permitindo que utensílios e ingredientes essenciais estejam sempre acessíveis. Esta característica melhora a eficiência e a organização do espaço de trabalho, tornando-a uma escolha perspicaz para operações que valorizam a versatilidade e a eficácia na gestão diária.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de fine dining, hotéis com serviço de pequeno-almoço, cafetarias movimentadas, pastelarias artesanais e cozinhas industriais de grande volume. A sua constituição robusta torna-a apropriada para a preparação de alimentos, como superfície auxiliar em áreas de lavagem ou como apoio em linhas de montagem de pratos. A prateleira em baixo proporciona suporte adicional para a organização, sendo um elemento valioso em qualquer ambiente de cozinha com ritmo acelerado.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	2000x600x850 mm

Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	1
Uso	Profissional
Marca	UDI

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho e qual o espaço necessário para a instalar?**

A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000mm (comprimento) x 600mm (profundidade) x 850mm (altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço ligeiramente superior a estas medidas, nomeadamente para permitir a circulação e a limpeza em redor do equipamento, garantindo uma operação eficiente e segura na sua cozinha profissional.

**Q: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial (eletricidade, água, gás) ou ferramentas específicas?**

A: Não, esta mesa de trabalho em aço inoxidável não requer qualquer tipo de instalação especial de eletricidade, água ou gás. É um equipamento estático, de fácil montagem e posicionamento. Poderá ser necessário apenas o uso de ferramentas básicas para a montagem inicial da estrutura e da prateleira, caso venha desmontada. Recomendamos que siga as instruções do manual para uma montagem correta e um ajuste adequado ao nivelamento do piso.

**Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho para garantir a sua durabilidade?**

A: Para a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável, recomendamos a utilização de detergentes neutros e um pano macio ou esponja não abrasiva. Deve-se evitar produtos de limpeza corrosivos ou palha de aço para prevenir riscos ou danos na superfície. A limpeza regular após cada uso garante a higiene necessária em ambientes do setor da restauração e prolonga a vida útil do equipamento.

**Q: Quais são os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção desta mesa de trabalho?**

A: Embora a característica técnica específica do aço não esteja detalhada, presumindo que se trata de uma mesa profissional, o aço inoxidável (geralmente AISI 304 em equipamentos de alta qualidade para o setor da restauração) oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e conformidade com as normas HACCP de higiene. É um material robusto que suporta o uso intensivo e a exposição a agentes de limpeza e humidade, sendo ideal para cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos.

**Q: A mesa de trabalho inclui acessórios ou é compatível com prateleiras adicionais ou outros módulos de organização?**

A: Esta mesa de trabalho inclui uma prateleira inferior, conforme indicado nas especificações. Relativamente a acessórios adicionais ou compatibilidade com prateleiras extra, deve consultar o

catálogo do fornecedor ou contactar o nosso apoio ao cliente para verificar a disponibilidade de módulos compatíveis que possam otimizar ainda mais o espaço de trabalho e armazenamento na sua cozinha.