

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox 1000x700x850mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.630D	Modelo:	UD2236.630D
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.630D
Marca	UDI

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável 1000x700x850mm com 1 prateleira. Design desmontável para fácil transporte e montagem, ideal para cozinhas e restauração.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de apoio em aço inoxidável de alta qualidade, perfeitamente concebida para a preparação eficiente de alimentos em qualquer ambiente de restauração. A sua construção robusta e o material de excelência asseguram uma longa vida útil, suportando as exigências do uso diário intensivo. A superfície em aço inoxidável oferece uma higiene superior e extrema facilidade na limpeza, fatores cruciais para a conformidade com as rigorosas normas HACCP. Resistente à corrosão e ao desgaste, esta bancada mantém o seu aspeto profissional e funcionalidade ao longo do tempo, contribuindo para um ambiente de trabalho impecável.

Com um design desmontável, esta mesa de trabalho profissional proporciona uma montagem e desmontagem simplificadas, otimizando o transporte e a arrumação. Esta característica torna-a uma solução flexível e prática para espaços que necessitam de reorganização frequente ou para instalações temporárias. Ideal para auxiliar o seu trabalho e otimizar o espaço na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é perfeitamente adequada para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a resistência são prioritárias. É ideal para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha ou como superfície de arrumação adicional. A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas áreas, desde a confeção de pratos principais e saladas até ao apoio na padaria ou pastelaria. É uma solução versátil para estabelecimentos de pequeno a médio porte que procuram otimizar o espaço e a funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1000x700x850
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Prateleiras	1
Montagem	Desmontável

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é de fácil montagem e desmontagem?

Sim, o design desta mesa de cozinha foi concebido para facilitar a montagem e desmontagem, exigindo apenas ferramentas básicas e um tempo mínimo de instalação. É ideal para otimizar o transporte e a arrumação em qualquer espaço profissional.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na sua fabricação?

Este equipamento é fabricado com aço inoxidável de alta qualidade, conferindo-lhe uma elevada resistência à corrosão, durabilidade excepcional e plena conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar. Desfrute da durabilidade e segurança que este material oferece.

Posso utilizar esta mesa em ambientes com níveis de humidade elevados?

Sim, o aço inoxidável é intrinsecamente resistente à humidade e à corrosão, o que a torna uma opção ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes onde as condições de trabalho podem ser adversas. A sua equipa poderá contar com um equipamento de confiança.

Esta mesa cumpre as diretrizes HACCP?

O aço inoxidável de alta qualidade empregado na sua construção e a facilidade de limpeza contribuem diretamente para o cumprimento das diretrizes HACCP, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional em que a segurança alimentar é uma prioridade. Garanta a máxima higiene no seu negócio.

Para que tipos de estabelecimentos comerciais é esta mesa mais adequada?

Esta mesa é particularmente adequada para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, talhos e bares, ou seja, qualquer estabelecimento de restauração que requeira uma superfície de trabalho durável, higiénica e economicamente vantajosa. Otimize os seus processos de preparação de alimentos com este elemento de qualidade superior.