

# 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 1500x700mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.632	<b>Modelo:</b>	UD2236.632
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.632
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável 1500x700x850 mm com uma prateleira inferior. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e higiene para restauração e hotelaria.

## Descrição Completa

### mesa de trabalho inox — Mesa de Aço Inoxidável – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e a higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta superfície de trabalho de aço inoxidável apresenta dimensões de 1500x700x850 mm. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade garante resistência superior à corrosão, sendo um investimento duradouro para o seu negócio. Destaque para a sua prateleira inferior, que maximiza o espaço de arrumação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e funcional.

A facilidade de limpeza é um atributo fundamental, com uma superfície lisa que simplifica a manutenção diária, crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP. Esta plataforma de preparação oferece a estabilidade e a durabilidade necessárias para o manuseamento diário de alimentos, desde a pré-preparação até ao empratamento, assegurando sempre os mais elevados padrões de segurança alimentar. A sua versatilidade torna-a indispensável em ambientes de ritmo acelerado.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de apoio é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes, tanto de grande como de pequeno volume, bem como para padarias, pastelarias, talhos, e peixarias. Onde quer que se exija uma base de trabalho durável, higiénica e de fácil manutenção, este equipamento revela-se indispensável. Pode ser utilizado para a preparação de alimentos, armazenamento de utensílios, ou como suporte robusto para diversos equipamentos de cozinha profissional.

### Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1500x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	1 (inferior)
Tipo de Uso	Profissional

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho e qual o espaço mínimo necessário?**

R: Esta mesa possui dimensões de 1500x700x850 mm (comprimento x profundidade x altura). Para um uso eficiente, recomendamos um espaço que permita a movimentação livre e facilidade de limpeza, idealmente com uma margem de segurança de 10-15 cm em todas as direções.

**P: Esta bancada de trabalho requer alguma instalação específica para funcionar?**

R: Não, este equipamento é autoportante e foi concebido para uma utilização autónoma. Não necessita de ligações elétricas, de gás ou de água, tornando a sua instalação extremamente simples e flexível em diversos ambientes profissionais.

**P: Como devo proceder com a manutenção e limpeza para garantir a durabilidade?**

R: Para preservar o brilho e a higiene do aço inoxidável, aconselhamos a limpeza diária com água morna e um detergente suave. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície, e seque bem após a limpeza para prevenir marcas de água.

**P: A prateleira inferior possui ajuste de altura ou é fixa?**

R: A prateleira inferior desta unidade é fixa, característica que garante a máxima estabilidade e capacidade de carga para suportar os requisitos de um ambiente de cozinha de alta exigência. Este design providencia uma base sólida para a arrumação de utensílios e ingredientes.

**P: Quais os acessórios que são compatíveis com esta mesa de trabalho?**

R: A mesa é fornecida com uma prateleira inferior e pés niveladores. Para otimizar o seu espaço de trabalho, pode considerar acessórios como bases de corte especializadas, caixas gastronorm para organização de alimentos, ou gavetas adicionais, que podem ser adquiridos separadamente.