

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox 1500x600x850mm com Duas Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.638	Modelo:	UD2236.638
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2236.638
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox? A: Esta mesa de trabalho em aço inoxidável possui dimensões de 1500 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Estas medidas são ideais para cozinhas profissionais de hotelaria que exigem um espaço de trabalho robusto e funcional, otimizando o seu layout,</p> <p>Q: Como é feita a instalação e montagem da mesa de trabalho? A: A mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento. A montagem é simples e intuitiva, não requerendo ferramentas especializadas, e o manual de instruções detalhado acompanha o produto para uma instalação rápida e eficiente em qualquer ambiente profissional de restauração,</p> <p>Q: Quais são os requisitos de manutenção e limpeza para esta mesa em aço inoxidável? A: A manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável é muito simples. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro para remover resíduos alimentares e manchas. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do inox e garantir a máxima higiene, seguindo as normas HACCP.,</p> <p>Q: Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada exigência de higiene? A: Sim, a mesa de trabalho é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a perfeitamente adequada para ambientes com rigorosas normas de higiene, como cozinhas industriais, restauração e indústria alimentar.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	mesa de trabalho inox, bancada inox profissional, mesa inox hotelaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13751
Alt Text Imagens	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1500x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1500x600x850 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > L600
Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFDG8L600E,HRFD10L10L600S

Uso Profissional - Dicas

Posicione estrategicamente a mesa para minimizar movimentos e otimizar o fluxo de trabalho entre as áreas de armazenamento, preparação e confeitaria, evitando cruzamentos desnecessários. Utilize as prateleiras inferiores para organizar utensílios de uso frequente ou ingredientes secos em recipientes herméticos, garantindo que estejam sempre à mão e protegidos contra contaminação. Implemente um protocolo de limpeza diária rigoroso, utilizando desinfetantes apropriados para aço inoxidável, para manter a conformidade com as normas HACCP e prolongar a vida útil do equipamento. Verifique regularmente a estabilidade da mesa e aperte os parafusos se necessário, especialmente se for utilizada para apoiar equipamentos pesados ou em áreas de alto tráfego.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Compras Hoteleiras

Descrição Curta Original

<p>Mesa de trabalho em aço inox com duas prateleiras;</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1500x600x850 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRFD10L600E,HRFDG8L600S,HRFD10L10L600E

Uso Profissional - Casos de Uso

Estações de Pré-preparação em Restaurantes de Volume: Em restaurantes com elevado volume de serviço, esta mesa serve como estação primária para a mise en place. Permite que os cozinheiros piquem vegetais, porcionem carnes ou preparem molhos, com acesso imediato a ingredientes e utensílios armazenados nas prateleiras inferiores, acelerando o processo de preparação e mantendo a bancada principal livre para a confeitaria final. **Apoio a Máquinas de Processamento de Alimentos:** Numa cozinha de hotelaria, esta mesa é ideal para apoiar equipamentos como amassadeiras planetárias, cortadores de fiambre ou processadores de alimentos. A sua superfície estável e resistente suporta o peso e a vibração destas máquinas, enquanto as prateleiras inferiores podem ser utilizadas para guardar os acessórios específicos de cada equipamento ou os produtos a serem processados, garantindo eficiência e segurança operacional. **Área de Empratamento e Acabamento em Catering:** Em operações de catering ou eventos, esta mesa pode ser configurada como uma estação de empratamento ou acabamento. A superfície ampla facilita a montagem de pratos ou bandejas, enquanto as prateleiras permitem organizar guarnições, louça limpa ou elementos decorativos, assegurando uma apresentação consistente e um serviço rápido, mesmo em ambientes temporários ou com pressão de tempo.

Uso Profissional - Introdução

A mesa de trabalho em aço inoxidável 1500x600x850mm com duas prateleiras é um pilar fundamental em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e higiénica. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a conformidade com as normas HACCP, este equipamento permite a preparação eficiente de alimentos e o armazenamento acessível de utensílios e ingredientes, contribuindo diretamente para a produtividade e a segurança alimentar no setor HORECA.

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável 1500x600x850mm, com duas prateleiras. Ideal para cozinhas industriais, oferece durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho em Inox – Principais Vantagens

Concebida para ambientes profissionais que exigem rigor, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha industrial, restaurante ou hotelaria. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso diário intensivo e para manter os padrões de higiene HACCP.

Este equipamento inclui duas prateleiras adicionais, proporcionando um espaço de armazenamento otimizado. Assim, permite manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados, contribuindo para a eficiência da sua operação. A superfície lisa do material facilita a limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

A estabilidade e a resistência estrutural desta bancada são garantidas, tornando-a perfeita para diversas operações de preparação alimentar. Suporta cargas pesadas e o manuseamento constante, representando um investimento sólido na infraestrutura que eleva a eficiência e a higiene do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é indispensável em qualquer estabelecimento do setor de restauração. Desde restaurantes de grande volume a hotéis, pastelarias e bares, a sua utilidade abrange múltiplos cenários. É perfeitamente adequada para a preparação de alimentos, como apoio na lavagem de louça, para a organização de utensílios ou como superfície de suporte em áreas de confeitaria.

A versatilidade deste módulo de arrumação adapta-se a cozinhas de todos os tamanhos, proporcionando uma base sólida e limpa para todas as tarefas diárias. Posicione estrategicamente a mesa para otimizar o fluxo de trabalho e utilize as prateleiras inferiores para armazenar ingredientes ou utensílios de uso frequente, garantindo um ambiente de trabalho organizado e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	1500 x 600 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	2
Tipo	Mesa de Trabalho

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional contínuo. É um material que cumpre rigorosos padrões de higiene, essencial para a segurança alimentar em estabelecimentos como o seu.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os mais elevados padrões de higiene para a preparação de alimentos. A manutenção é mínima, exigindo apenas a limpeza diária com produtos adequados para prolongar a vida útil do equipamento.

Posso usar esta mesa para preparação de alimentos secos e húmidos?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável, a mesa é adequada para uma vasta gama de tarefas de preparação, desde ingredientes secos a húmidos, garantindo higiene e segurança em todas as operações.

Quais as dimensões exatas desta bancada de trabalho em inox?

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável possui dimensões de 1500 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Estas medidas são ideais para cozinhas profissionais que exigem um espaço de trabalho funcional, otimizando o seu layout de forma eficaz.

Como é feita a instalação e montagem da mesa de trabalho?

A mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, mas a sua montagem é simples e intuitiva. Não são necessárias ferramentas especializadas, e um manual de instruções detalhado acompanha o produto para uma instalação rápida e eficiente no seu ambiente profissional.