

# 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 Apoio Inox 1500x700mm com 2 Prateleiras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.644	<b>Modelo:</b>	UD2236.644
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2236.644
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 1500x700x850 mm (comprimento x largura x altura). Recomenda-se um espaço mínimo que permita a circulação em torno da mesa para facilitar as operações e a limpeza, idealmente com pelo menos 60 cm de espaço livre em cada lateral e na frente., Q: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial (gás, eletricidade, água)? A: Não, esta mesa de trabalho é um equipamento estático e não requer qualquer tipo de ligação a redes de gás, eletricidade ou água. Chega montada e pronta a utilizar, necessitando apenas de ser colocada no local desejado., Q: Como devo efetuar a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável? A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Para manchas mais persistentes ou para garantir a máxima higiene, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Evite abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Uma manutenção regular garante a durabilidade e o aspeto do equipamento., Q: É possível adquirir acessórios adicionais ou compatíveis com esta mesa de trabalho, como gavetas ou rodas? A: Sim, existem acessórios compatíveis que podem otimizar a sua mesa de trabalho. Poderá adquirir separadamente gavetas, rodízios com travão para facilitar a mobilidade, ou até mesmo painéis laterais de proteção. Consulte o nosso catálogo para conhecer todas as opções disponíveis e personalize a sua mesa de acordo com as suas necessidades.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	mesa de trabalho inox, bancada inox profissional, mesa cozinha industrial
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13757
<b>Alt Text Imagens</b>	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1500x700x850 Inox
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1500x700x850 Inox
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > L700
<b>Categorias Secundárias</b>	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFD10L600S,HRFD10LTRIF9600S,HRFD10LTRIF600S

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Aproveite as prateleiras inferiores para otimizar o espaço vertical, armazenando equipamentos pouco utilizados ou ingredientes secos em caixas herméticas, libertando a bancada principal para as tarefas mais ativas., Para uma higiene impecável, implemente um protocolo de limpeza diário com produtos específicos para aço inoxidável, evitando o uso de abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a segurança alimentar., Considere a aquisição de rodízios com travão, se a mobilidade for um requisito, permitindo flexibilidade na reconfiguração do espaço de trabalho para diferentes eventos ou serviços, sem comprometer a estabilidade durante o uso., Certifique-se de que a mesa está sempre nivelada para evitar derrames e garantir a segurança no manuseamento de líquidos e equipamentos, especialmente em operações que envolvam corte ou montagem delicada.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef Executivo, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gestor de Cozinha</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;BANCADA DE TRABALHO 2 PRAT. 1500X700X850 INOX&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1500x700x850 mm&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRFDG8L600E,HRFDG8L8L600S,HRFD10L10LTRIF600E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Zona de Pré-preparação em Cozinhas de Restaurante: Neste ambiente, a mesa serve como estação principal para a mise en place, permitindo o corte de legumes, porcionamento de carnes ou preparação de massas. As prateleiras inferiores são ideais para armazenar tabuleiros com ingredientes já preparados, caixas de utensílios ou pequenos equipamentos como balanças e liquidificadores de imersão, mantendo a área de trabalho superior desimpedida e organizada., Apoio à Linha de Confeção em Hotéis e Catering: Posicionada estrategicamente junto a fornos combinados, fogões ou fritadeiras, esta mesa funciona como área de apoio imediato. Permite o empratamento rápido, a finalização de pratos ou o armazenamento temporário de panelas e frigideiras quentes. A sua superfície de fácil limpeza é crucial para manter a higiene durante o serviço, e as prateleiras facilitam o acesso a louça limpa ou ingredientes para guarnições., Estação de Pastelaria em Padarias e Pastelarias: Na pastelaria, a mesa oferece um espaço amplo e higiénico para amassar, esticar massas, montar bolos ou decorar sobremesas. A resistência do aço inoxidável suporta o manuseamento intensivo de ingredientes e utensílios específicos. As prateleiras são valiosas para organizar formas, moldes, ingredientes secos ou produtos acabados em repouso, otimizando o processo produtivo e a organização do espaço.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A mesa de trabalho em aço inoxidável 1500x700x850mm com duas prateleiras é um pilar fundamental em qualquer cozinha profissional que preza pela eficiência operacional e rigor higiénico. Este equipamento robusto e versátil oferece uma superfície de trabalho estável e duradoura, essencial para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos e otimização do fluxo de trabalho, contribuindo diretamente para a produtividade e conformidade com as normas HACCP em ambientes de restauração, hotelaria e catering.

## Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável 1500x700x850mm com duas prateleiras, ideal para otimizar espaço e garantir higiene na sua cozinha.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

A bancada de trabalho em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer ambiente de cozinha profissional, oferecendo uma superfície robusta e higiénica. A sua construção em materiais de elevada qualidade assegura uma durabilidade excecional e a máxima resistência à corrosão, fatores críticos em espaços de restauração e hotelaria.

Este equipamento integra duas prateleiras espaçosas, otimizando significativamente o aproveitamento do espaço. Permite manter utensílios, equipamentos e ingredientes essenciais organizados e facilmente acessíveis. A superfície lisa do equipamento facilita a limpeza diária e a manutenção, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, como o sistema HACCP.

Preparada para uso diário e intensivo, esta superfície de trabalho oferece uma base estável e segura para todas as suas operações culinárias, desde a preparação de alimentos à montagem de pratos. Contribui diretamente para a eficiência e para a melhoria dos fluxos de trabalho na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, como restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para zonas de preparação de alimentos, para funcionar como apoio a outros equipamentos de confeitaria, estações de lavagem ou como superfície de arrumação adicional onde a higiene e a resistência são requisitos primordiais para o seu negócio.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1500 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	2
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho

## Perguntas Frequentes

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

R: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 1500x700x850 mm (comprimento x largura x altura). Recomenda-se um espaço mínimo que permita a circulação em torno da mesa para facilitar as operações e a limpeza, idealmente com pelo menos 60 cm de espaço livre em cada lateral e na frente.

**P: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial (gás, eletricidade, água)?**

R: Não, esta mesa de trabalho é um equipamento estático e não requer qualquer tipo de ligação a redes de gás, eletricidade ou água. Chega montada e pronta a utilizar, necessitando apenas de ser colocada no local desejado para maximizar a sua funcionalidade.

**P: Como devo efetuar a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável?**

R: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Para manchas mais persistentes ou para garantir a máxima higiene, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Evite abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície e comprometer a sua durabilidade.

**P: É possível adquirir acessórios adicionais ou compatíveis com esta mesa de trabalho, como gavetas ou rodas?**

R: Sim, existem acessórios compatíveis que podem otimizar a sua mesa de trabalho. Poderá adquirir separadamente gavetas, rodízios com travão para facilitar a mobilidade, ou até mesmo painéis laterais de proteção. Consulte o nosso catálogo para conhecer todas as opções disponíveis e personalize a sua bancada de acordo com as suas necessidades.

**P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na fabricação desta mesa?**

R: Embora o grau específico não esteja detalhado, o aço inoxidável é selecionado de forma a assegurar a durabilidade e a conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais. Este material garante resistência superior em qualquer ambiente de trabalho.