

# 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 Armário Inox C/ Portas Deslizantes 1400x700 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.678	<b>Modelo:</b>	UD2236.678
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1400 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.678
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Mesa armário profissional em aço inoxidável com portas deslizantes e 2 prateleiras, com 1400x700x850 mm, otimizando arrumação e fluxo de trabalho.

## Descricao Completa

### Mesa Armário Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta mesa com compartimento inferior em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para arrumação e preparação de alimentos. A sua construção em inox de alta qualidade (grau alimentar) assegura durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes exigentes de hotelaria e restauração, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

As portas deslizantes são uma característica distintiva que maximiza o espaço de trabalho, permitindo um acesso fácil e eficiente ao interior, mesmo em cozinhas com áreas restritas. As duas prateleiras internas proporcionam um armazenamento organizado para equipamentos, utensílios ou ingredientes, contribuindo para a manutenção da ordem e limpeza. A sua superfície de trabalho é ideal para a manipulação de alimentos, assegurando a higiene e a segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes de alta gastronomia a cozinhas industriais de grande volume. É igualmente ideal para pastelarias, bares e hotéis, onde a robustez e a higiene são prioritárias. Pode ser utilizada como área de preparação adicional adjacente a zonas de confeção, como estação de apoio para arrumação de louça em zonas de lavagem, ou para organizar ingredientes e pequenos eletrodomésticos, facilitando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. A versatilidade do seu design adapta-se a ambientes movimentados, onde a eficácia e a longevidade são fundamentais para o sucesso operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Portas	Deslizantes

Característica	Detalhe
Prateleiras	2

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado neste armário?**

Este armário é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene para uso profissional em ambientes de restauração e hotelaria.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, as portas deslizantes são ideais para otimizar o espaço, permitindo a funcionalidade completa do armário sem necessitar de área adicional para a abertura de portas, o que é perfeito para corredores estreitos.

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste armário?**

A superfície em aço inoxidável e o design liso facilitam bastante a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, bem como a remoção das portas deslizantes para uma higienização profunda.

### **Quantas prateleiras inclui e qual o material de fabrico?**

A mesa armário está equipada com duas prateleiras robustas, fabricadas integralmente em aço inoxidável, assegurando total conformidade com os requisitos de higiene e a manipulação segura de alimentos.

### **Este móvel pode ser utilizado como área de preparação de alimentos?**

Sim, a bancada superior em aço inoxidável de grau alimentar e a sua construção robusta tornam-no ideal para utilização intensiva na preparação de alimentos, garantindo higiene e resistência em cozinhas profissionais.