

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central Inox AISI 304 1800x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUMCS118608	<b>Modelo:</b>	MCS118608
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	MCS118608

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1800x600mm, com prateleira inferior e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Projetada para resistir aos ambientes mais exigentes, garante durabilidade e facilidade de manutenção. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e superfícies, proporcionando estabilidade e segurança para todas as operações de preparação de alimentos.

As dimensões generosas desta bancada de trabalho central, combinadas com o seu acabamento de alta qualidade, fazem dela um elemento indispensável. O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e é fácil de higienizar, cumprindo os padrões mais rigorosos de segurança alimentar, como o HACCP. É um equipamento robusto que suportará o uso diário e intenso do seu negócio.

A versatilidade do seu design neutro permite a integração em qualquer layout de cozinha, otimizando o espaço e a eficiência operacional. A prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para armazenar utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo tudo ao seu alcance e a cozinha organizada. Esta estação de trabalho profissional melhora significativamente a produtividade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem superfícies de trabalho robustas e higiénicas. Perfeita para a preparação de pratos, organização de ingredientes ou como complemento a outras estações de confeção. A sua construção em aço inoxidável torna-a adequada para ambientes onde a limpeza e a durabilidade são primordiais, como em buffets de hotel ou linhas de produção de catering.

### Características Técnicas

Tipo de Aço	AISI 304
Dimensões (CxLxA)	1800 x 600 x 850 mm

<b>Construção</b>	Soldada com prateleira inferior
<b>Pés</b>	Reguláveis
<b>Utilização</b>	Central