

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox AISI 304 1800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUMCS118608	Modelo:	MCS118608
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	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

Construção	Soldada com prateleira inferior
Pés	Reguláveis
Utilização	Central