

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1500x600mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	EUMCS015608	Modelo:	MCS015608
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MCS015608
--------	-----------

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1500x600mm. Robusta e higiénica, ideal para cozinhas profissionais e restauração intensiva.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta robusta **mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304** foi desenhada para as exigências das cozinhas profissionais e setores de hotelaria e restauração. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante não só durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma higiene superior, fundamental em qualquer ambiente de preparação alimentar. Sem prateleira inferior, oferece máxima flexibilidade para armazenamento ou para se adaptar a equipamentos de grandes dimensões.

A superfície ampla de **1500x600mm**, aliada ao facto de ser uma **bancada de cozinha profissional**, proporciona um espaço de trabalho otimizado para várias tarefas, desde a preparação de alimentos à montagem de pratos. A solidez do material assegura que a mesa pode suportar o uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e organização do espaço.

A facilidade de limpeza é outro ponto forte, permitindo manter os mais elevados padrões de higiene com o mínimo esforço. A ausência de cantos afiados e a superfície lisa minimizam a acumulação de sujidade, tornando-a uma

tabela de preparação em inox ideal para qualquer profissional de cozinha.

Aplicações

Versátil e funcional, esta mesa central é perfeita para diversos contextos, como a cozinha principal de hotéis e restaurantes, onde o espaço de trabalho é crucial. É igualmente ideal para casas de eventos e catering, que necessitam de soluções de preparação estáveis e fáceis de relocar, adaptando-se a diferentes layouts de cozinha. Em pastelarias e padarias, esta **mesa de apoio em aço** pode servir como estação de confeção ou área de finalização de produtos, enquanto em talhos e peixarias, proporciona uma superfície sanitária e resistente para o manuseamento de carnes e peixes. No geral, é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure durabilidade e desempenho no seu **mobiliário de preparação**.

Características Técnicas

Tipo	Mesa Central Soldada
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxL)	1500 x 600 mm
Prateleira Inferior	Não