

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 Prelavagem com Cuba Inox 1200x750x850mm Direita

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPS-120D	Modelo:	MPS-120D
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 750 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPS-120D

Descricao Resumida

Mesa de prelavagem em aço inoxidável AISI-304 com cuba e orifício de desbarace. Encaixe universal para máquina de lavar louça. Dimensões: 1200x750x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Prelavagem Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de prelavagem em aço inoxidável AISI-304 é a solução ideal para preparar a louça antes da lavagem. Com um design robusto e higiênico, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando as suas operações diárias mais eficientes. O seu encaixe universal permite uma integração perfeita com qualquer máquina de lavar, adaptando-se às necessidades do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer ambiente de restauração, hotelaria ou coletividades, onde a higiene e a rapidez na gestão da louça são cruciais. Desde restaurantes movimentados a cantinas de grande volume, a mesa de remoção de resíduos facilita a pré-limpeza de pratos, talheres e utensílios, minimizando o esforço e maximizando a produtividade. A pia embutida e o orifício de desbarace simplificam a remoção de restos alimentares, contribuindo para um processo de lavagem mais eficaz e menos dispendioso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10 satinado
Peto traseiro	Sobredimensionado de 150 mm, totalmente soldado
Canto frontal	50 mm, totalmente soldado
Engate universal	Ajustável a qualquer máquina de lavar louça
Cubas embutidas	500x400x250 mm com proteção antisonora, válvula de esgoto e tubo de transbordo
Orifício de desbarace	Embutido com aro de borracha desmontável de 200 mm de diâmetro, nivelado com a bancada

Característica	Detalhe
Pernas	Tubo de 40x40 mm com taco regulável em altura mediante rosca oculta
Montagem	Fácil e rápida mediante parafusaria (incluída)
Prateleira inferior	Autoportante, com design que permite aparafusar à máquina de lavar louça
Dimensões (AxFxH)	1200x750x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI-304 utilizado nesta mesa?

O aço inoxidável AISI-304 18/10 é reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, garantindo uma longa vida útil do equipamento e um ambiente de trabalho higiénico, essencial em cozinhas profissionais. É fácil de limpar e mantém a sua aparência satinada ao longo do tempo.

Esta mesa de prelavagem é compatível com qualquer máquina de lavar louça?

Sim, um dos seus pontos fortes é o engate universal ajustável, que permite a conexão com praticamente qualquer modelo de máquina de lavar louça industrial. Esta característica oferece grande flexibilidade na configuração da sua zona de lavagem.

Como o orifício de desbarace contribui para a eficiência na cozinha?

O orifício de desbarace embutido, com o seu aro de borracha desmontável, facilita a rápida eliminação de restos de alimentos diretamente para um balde ou contentor, agilizando o processo de pré-limpeza da louça e mantendo a área de trabalho mais organizada e limpa.

A prateleira inferior oferece alguma funcionalidade extra?

Sim, a prateleira inferior é robusta e autoportante, podendo servir de apoio para cestos de louça, detergentes ou outros utensílios. Além disso, o seu design permite que seja aparafusada à máquina de lavar louça, garantindo maior estabilidade e segurança.

A montagem da bancada é complicada?

Não, a bancada foi concebida para uma montagem fácil e rápida. Toda a parafusaria necessária está incluída, permitindo que a sua equipa instale o equipamento sem grandes demoras ou necessidade de ferramentas especializadas.