

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Preparação Inox Fundo 700 para Peixe 1400x700x200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1714FPF00	Modelo:	IS1714FPF00
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1714FPF00

Descricao Resumida

Mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304, ideal para manuseamento de peixe, com fundo de 700 mm e dimensões 1400x700x200.

Descricao Completa

Mesa Preparação para Peixe — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o manuseamento de produtos marinhos, esta bancada robusta oferece uma superfície de trabalho higiénica e durável. O seu design em aço inoxidável garante facilidade de limpeza e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de processamento de alimentos sensíveis. A estrutura elevada é ideal para manter uma postura ergonómica durante as tarefas de preparação mais exigentes.

A presença de um resguardo posterior protege a parede contra salpicos, assegurando a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. Combinando funcionalidade e segurança alimentar, esta solução é um investimento inteligente para qualquer cozinha que exija os mais altos padrões de higiene e eficiência na preparação de peixe e marisco.

Aplicações Profissionais

Uma bancada como esta é perfeitamente adequada para peixarias, restaurantes com oferta de peixe fresco e marisco, bem como em cozinhas industriais e unidades de catering que processem grandes volumes de produtos aquáticos. A sua superfície resistente e de fácil higienização é crucial para cumprir as normas de segurança alimentar e manter a qualidade dos ingredientes.

Centros de preparação alimentar e hotéis que necessitam de uma área dedicada ao tratamento de peixe beneficiarão enormemente da sua durabilidade e funcionalidade. Permite um fluxo de trabalho eficiente, garantindo que o pescado seja preparado em condições ótimas antes da confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Tipo de Alimento Recomendado	Pescados

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	1400x700x200 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 nesta bancada?

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua elevada resistência à corrosão, especialmente em ambientes húmidos e com contacto frequente com água e alimentos ácidos como o peixe, garantindo durabilidade e higiene.

Esta bancada pode ser utilizada para outros tipos de preparação alimentar que não seja peixe?

Embora otimizada para peixe devido à sua estrutura, esta bancada pode ser utilizada para a preparação de outros alimentos, sendo o aço inoxidável uma garantia de versatilidade e conformidade com as normas sanitárias.

Como o peto posterior de 100mm contribui para a eficiência na cozinha?

O peto posterior de 100mm serve como um resguardo eficaz contra salpicos, protegendo as paredes e facilitando a manutenção da higiene no espaço de trabalho, o que é fundamental em cozinhas profissionais.

É possível integrar esta bancada com outros equipamentos de cozinha existentes?

Sim, o design standardizado permite uma fácil integração com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional. A profundidade de 700mm encaixa-se perfeitamente em linhas de trabalho comuns, otimizando o espaço disponível.

Esta bancada requer alguma manutenção específica para prolongar a sua vida útil?

A manutenção é simples e consiste na limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável. Evitar o uso de produtos abrasivos e contactar com objetos metálicos pontiagudos ajudará a preservar o acabamento e a integridade da superfície.