

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox AISI 201 2000x700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMB207	Modelo:	MB207
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MB207

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 201, robusta e versátil, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 2000x700x600 mm.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para a robustez de ambientes profissionais exigentes, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 201 oferece uma superfície de trabalho ampla e resistente para a sua cozinha. A sua construção central e os pés reguláveis garantem estabilidade em qualquer superfície, tornando-a ideal para as operações diárias de preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer instalação de restauração que exija mobiliário robusto e duradouro. Esta bancada central adapta-se a diversas necessidades, desde a preparação de pratos até ao suporte de equipamentos de cozinha. A sua versatilidade e facilidade de montagem otimizam o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 201
Dimensões (CxPxA)	2000 x 700 x 600 mm
Bancada Superior	Frontal de 40 mm de espessura, reforçada com painel duplo laminado de 18 mm.
Prateleira Inferior	Com frontal de 40 mm e ómega de reforço.
Pernas	Tubo quadrado de 40x40 mm, reguláveis em altura.
Montagem	Rápida e simples, ferramentas incluídas.

Perguntas Frequentes

Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas comerciais?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 201 confere-lhe uma elevada resistência e durabilidade, ideal para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e industriais.

A montagem é complicada?

Não, o design permite uma montagem rápida e descomplicada, e todas as ferramentas necessárias estão incluídas, garantindo um resultado robusto e estável.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas e às irregularidades do piso da cozinha.

Qual o tipo de utilização recomendado para a prateleira inferior?

A prateleira inferior, reforçada com ómega, é perfeita para armazenar utensílios, panelas ou ingredientes, mantendo o seu espaço de trabalho organizado e eficiente.

Este produto cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material de fácil limpeza e resistente à corrosão, fatores essenciais para cumprir os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar.