

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Inox 700 c/ Prateleira Inferior 1000mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC7TTDE100	<b>Modelo:</b>	C7TTDE100
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630090735

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C7TTDE100
<b>EAN</b>	3611630090735

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 com 1000mm de comprimento e prateleira inferior. Pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, indispensável para a preparação de alimentos. A sua construção integral em inox de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, características cruciais num ambiente de restauração.

A versatilidade desta estação de preparação é realçada pela sua prateleira inferior, que proporciona um espaço de arrumação adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. Os pés reguláveis garantem uma estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso, permitindo adaptar a altura para um conforto ergonómico ideal durante longas jornadas de trabalho.

### Aplicações

Esta mesa é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, talhos, delicatessens e cozinhas de hotelaria que requerem uma base sólida e higiênica para o seu dia a dia. É ideal para a preparação de alimentos crus, montagem de pratos, organização de utensílios, ou como suporte para equipamentos de cozinha como fornos de bancada ou máquinas de café.

A sua adaptabilidade torna-a uma solução eficaz para áreas de confeção de pasteleria, secções de charcutaria, ou qualquer espaço onde a higiene e a resistência do aço inoxidável sejam prioritárias. Ajuda a manter o espaço de trabalho limpo e funcional, facilitando o cumprimento das rigorosas normas HACCP.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Prateleiras</b>	1 prateleira inferior
<b>Altura do Tampo</b>	100 mm
<b>Pés</b>	Reguláveis
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1000 x 700 x 950 mm
<b>Peso</b>	21,5 kg
<b>Montagem</b>	Fácil