

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

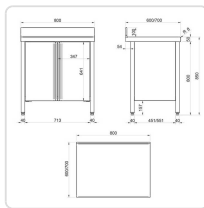


Mesa de Trabalho Mural Inox com Portas de Abrir 800x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19014415	Modelo:	MMP-87
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MMP-87

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável de 800x700 mm, com portas de abrir e prateleira intermédia. Ideal para cozinhas profissionais, robusta e higiénica.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Desenhada para os ambientes mais exigentes da hotelaria e restauração, esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável, também conhecida como bancada de trabalho, oferece uma solução robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional. A sua construção integralmente soldada garante uma estrutura fechada e ultrarresistente, ideal para operações intensivas e de grande volume.

As portas de abrir, equipadas com um sistema de deslizamento superior por rolamentos e um inferior com placa, facilitam a limpeza e impedem a acumulação de resíduos, assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). O acabamento polido acetinado, não só confere um aspeto profissional, mas também simplifica a manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento.

A prateleira intermédia, regulável em altura, aumenta a versatilidade, permitindo adaptar o espaço de arrumação às necessidades específicas de cada cozinha. Os reforços longitudinais tipo ómega no tampo e o chassi robusto garantem uma estabilidade excecional, mesmo sob carga pesada, tornando-a numa peça fundamental para a eficiência operacional.

Aplicações

Esta mesa de trabalho mural é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias, bares e cozinhas industriais que procuram otimizar o espaço de preparação e arrumação. Perfeita para áreas de confeção, preparação de alimentos, ou como suporte para equipamentos de cozinha, onde a robustez, a higiene e a durabilidade são críticas. A sua construção permite integrar-se facilmente em linhas de preparação existentes, oferecendo um espaço de trabalho adicional e armazenamento seguro.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 850 mm

Estrutura	Fechada, completamente soldada
Material	Aço inoxidável com acabamento polido acetinado
Tampo	Frente de 50 mm, cantos arredondados, reforços longitudinais tipo ómega
Portas	2 de abrir, em aço inoxidável, com puxador incorporado, deslizamento superior por rolamentos
Prateleira intermédia	Lisa, dobra frontal, regulável em altura, reforço longitudinal tipo ómega
Pés	Tubo de 40 x 40 mm, ajustáveis em altura