

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox 1400x600x600 mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005256	Modelo:	MCB-146
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCB-146

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1400x600x600 mm, ideal para preparação de alimentos e apoio de equipamentos em cozinhas profissionais. Inclui prateleira inferior e pés ajustáveis.

Descrição Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1400x600x600 mm, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para preparação ou apoio de equipamentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1400 x 600 x 600 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Espessura do Tampo	1,2 mm
Frente do Tampo	50 mm
Reforço do Tampo	Ómeegas longitudinais
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira	Inferior incluída
Altura Útil	600 mm (permite alinhamento com equipamentos de 850-900 mm)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Opções de Comprimento	Disponível em 800, 1000, 1200, 1400 e 1600 mm

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, desde pequenos snack-bares e roulotés a restaurantes de bairro e cantinas. É ideal para a preparação de alimentos,

apoio a equipamentos de confeção como fritadeiras ou placas, ou como extensão de bancadas em pastelarias e cafés com cozinha. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em qualquer ambiente que exija higiene e durabilidade, como marisqueiras, churrasqueiras ou cozinhas de hotelaria.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- Aço inoxidável AISI-304 para máxima resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- Tampo de trabalho reforçado com 1,2 mm de espessura, garantindo durabilidade e estabilidade para uso intensivo.
- Pés ajustáveis em altura para adaptação a diferentes pisos e equipamentos.
- Prateleira inferior incluída, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.
- Fornecida montada, permitindo uma instalação imediata e sem complicações.

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é totalmente fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa de trabalho é fornecida montada, pronta a instalar e utilizar de imediato na sua cozinha profissional, sem necessidade de montagem por aparafusamento.

Os pés da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, esta mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite compensar irregularidades no piso e alinhar a mesa com outros equipamentos.

Qual a vantagem da altura de 600 mm desta mesa?

A altura de 600 mm foi concebida para permitir que o plano de trabalho de equipamentos de cozinha, como fornos ou fritadeiras de bancada, fique alinhado com uma altura total entre 850 e 900 mm, otimizando a ergonomia na sua cozinha.

É possível combinar esta mesa com outras para criar uma bancada contínua?

Sim, esta linha de mesas de trabalho está disponível em vários comprimentos (800, 1000, 1200, 1400 e 1600 mm), permitindo fazer diversas combinações para criar bancadas de trabalho contínuas e personalizadas à medida das suas necessidades.