

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Mesa de Trabalho Inox 1600x600x600 mm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19005431	<b>Modelo:</b>	MCB-166
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCB-166

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1600x600x600 mm, ideal para preparação e apoio de equipamentos. Fornecida montada com prateleira inferior.

## Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1600x600x600 mm, é uma solução robusta e higiénica para áreas de preparação e apoio em cozinhas profissionais. A sua altura de 600 mm permite alinhar o plano de trabalho com equipamentos de bancada, otimizando o fluxo de trabalho.

### mesa de trabalho inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (LPA)</b>	1600 x 600 x 600 mm
<b>Espessura do Tampo</b>	1,2 mm
<b>Frente do Tampo</b>	50 mm
<b>Reforço do Tampo</b>	Ómegas longitudinais
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
<b>Prateleira</b>	Inferior incluída
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- **Restaurantes e Tascas:** Para preparação de pratos, apoio a fogões ou fornos de bancada.
- **Snack-bares e Hamburgarias:** Ideal para montagem de sanduíches, hambúrgueres ou como superfície de apoio para equipamentos como tostadeiras e fritadeiras.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Essencial para grandes volumes de preparação de alimentos, desde legumes a carnes.

- **Pastelarias e Padarias:** Utilizada para amassar, esticar massas ou como área de arrefecimento e decoração.
- **Rouletes e Food Trucks:** Otimiza o espaço limitado, servindo como bancada de preparação ou suporte para equipamentos compactos.

## Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304, material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, cumprindo as normas sanitárias mais exigentes.
- **Durabilidade e Robustez:** A chapa de 1,2 mm de espessura no tampo, reforçada com ómeças longitudinais, garante uma resistência excepcional a impactos e cargas pesadas, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior incluída oferece espaço adicional para arrumação de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Estabilidade e Ajuste:** Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização intensiva.
- **Ergonomia no Trabalho:** A altura de 600 mm é pensada para alinhar o plano de trabalho com outros equipamentos de bancada, reduzindo a necessidade de movimentos repetitivos e melhorando o conforto do operador.

### A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida completamente montada e pronta a instalar, o que facilita a sua colocação e utilização imediata na sua cozinha profissional.

### Qual a espessura do tampo de trabalho?

O tampo de trabalho possui uma espessura de 1,2 mm, garantindo robustez e durabilidade para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

### Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo um nivelamento perfeito em qualquer superfície e uma adaptação ergonómica.

### Esta mesa é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, o tampo é fabricado em aço inoxidável AISI-304, um material que cumpre as normas sanitárias rigorosas e é ideal para o contacto direto e seguro com alimentos.

**A prateleira inferior é removível?**

A prateleira inferior é fixa e está incluída na estrutura da mesa, proporcionando um espaço de arrumação adicional e estável para os seus utensílios ou ingredientes.