

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



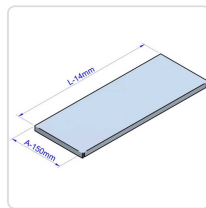
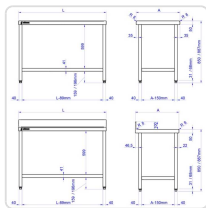
Hotelequip.pt

## Mesa de Centro Inox Desmontada 1400x500x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066497	<b>Modelo:</b>	MCD-145
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630021395

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630021395
<b>Modelo</b>	MCD-145

## Descricao Resumida

Mesa de centro em inox AISI-304 18/10, desmontável, otimizada para cozinhas profissionais. Dimensões: 1400x500x850 mm. Estrutura robusta e pés ajustáveis para estabilidade.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox — Mesa de Centro Inox Desmontada — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e robustez da nossa mesa de centro em aço inoxidável AISI-304 18/10, ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares. A sua conceção desmontável (também conhecida como bancada desmontável ou mesa de apoio) garante não só uma poupança significativa no transporte e armazenamento, mas também uma montagem célere e descomplicada, resultando numa estrutura de trabalho excepcionalmente sólida e estável.

Dotada de um tampo com frente de 50 mm e bordas arredondadas, esta mesa profissional oferece um ambiente de trabalho seguro e higiénico, em conformidade com as exigências do setor HORECA. Os reforços longitudinais e o chassi robusto asseguram uma resistência inigualável, mesmo sob utilização intensiva.

A prateleira inferior reforçada e a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional conferem-lhe uma flexibilidade notável na organização do espaço. Os pés ajustáveis em altura permitem adaptar a mesa a diferentes necessidades e pisos, garantindo sempre a máxima estabilidade.

### Aplicações

Esta mesa de centro em inox é a solução perfeita para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, e bares que necessitam de uma superfície de trabalho durável e fácil de manusear. A sua configuração central torna-a ideal para áreas de preparação de alimentos onde o acesso é necessário de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho. É igualmente útil em áreas de lavagem ou como extensão de outras superfícies de trabalho, adaptando-se a qualquer layout de cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1400 x 500 x 850 mm
<b>Tipo de mesa</b>	Central, desmontável
<b>Tampo</b>	Frente de 50 mm, bordas arredondadas, reforço longitudinal
<b>Estrutura</b>	Chassi robusto, sistema de montagem fácil, pés ajustáveis
<b>Prateleira inferior</b>	Com reforço central
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Acessórios opcionais</b>	Prateleira intermédia, gavetas, prateleiras com luz/calor