

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Desmontada 1600x500x850 mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066498	Modelo:	MCD-165
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021609
Modelo	MCD-165

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, com 1600x500x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central, com 1600x500x850 mm, é construída em aço inoxidável AISI-304, ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais. O seu design desmontável facilita o transporte e a montagem rápida.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Comprimento	1600 mm
Profundidade	500 mm (Linha Bancada/Snack)
Altura	850 mm
Tampo	Frente de 50 mm, bordas arredondadas, reforço longitudinal
Estrutura	Chassi robusto, pés ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é essencial para otimizar o espaço e a eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas (escolares, empresariais), churrasqueiras, e até food trucks que necessitem de uma superfície

robusta para preparação de alimentos.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente profissional. A sua conceção desmontável permite uma logística mais eficiente e uma montagem rápida no local, sem comprometer a robustez. Os pés ajustáveis adaptam-se a diferentes níveis de piso, assegurando sempre uma superfície de trabalho estável e ergonómica.

Qual o material de construção desta mesa de trabalho?

Esta mesa é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com acabamento acetinado, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. A montagem é rápida e simples, realizada por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho?

As dimensões totais da mesa são 1600 mm de comprimento, 500 mm de profundidade e 850 mm de altura, com pés ajustáveis para maior adaptabilidade.

Esta mesa é adequada para que tipo de cozinhas profissionais?

Com a sua profundidade de 500 mm, esta mesa é ideal para cozinhas com espaço limitado, como snack-bars, roulotes, pequenos cafés ou áreas de preparação secundárias em restaurantes, onde a eficiência do espaço é crucial.

É possível adicionar acessórios a esta mesa?

Sim, é possível incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Existem também acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor, para personalizar a sua área de trabalho.

?