

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 Central Aço Inoxidável 2200x500x850 mm Linha 500

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066511	Modelo:	MCD-225
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021630
Modelo	MCD-225

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, com 2200x500x850 mm. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, oferece robustez e higiene.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície robusta e higiênica para operações de preparação em cozinhas profissionais. Com dimensões de 2200x500x850 mm, é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em espaços de média dimensão.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	2200 x 500 x 850 mm
Tampo	Frente de 50 mm, bordas arredondadas
Reforço do Tampo	Ômeegas longitudinais
Estrutura	Chassi robusto e sólido
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas áreas de preparação em estabelecimentos como restaurantes de bairro, cantinas empresariais, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotéis. A sua profundidade de 500 mm torna-a ideal para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, hamburgarias ou roulotes, onde a otimização do espaço central é crucial para a eficiência das operações diárias.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design central que permite acesso e utilização por ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho.
- Montagem simples e rápida, com pés ajustáveis para estabilidade em qualquer superfície.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes.
- Bordas arredondadas no tampo para maior segurança e facilidade de limpeza.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

A mesa é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

É possível adicionar acessórios a esta mesa de trabalho?

Sim, é possível incorporar uma prateleira intermédia adicional, gavetas, e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor, como acessórios opcionais para aumentar a funcionalidade.

Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho?

As dimensões totais da mesa são 2200 mm de comprimento, 500 mm de profundidade e 850 mm de altura, tornando-a adequada para diversas configurações de cozinha.

A mesa possui reforços para garantir a sua estabilidade?

Sim, o tampo é reforçado com ômeças longitudinais e a mesa inclui um chassi robusto que garante excelente estabilidade durante o trabalho, mesmo sob uso intensivo.