

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central Desmontável 2200x500x850 mm

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 de 2200x500x850 mm, ideal para cozinhas profissionais em hotelaria e restauração. Design desmontável e robusto.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox Central – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta mesa de trabalho inox (também conhecida como bancada em aço inoxidável), projetada para cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, esta mesa garante máxima higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes HACCP. A sua construção sólida e duradoura é ideal para o uso intensivo diário.

A pensar na otimização do espaço e na redução de custos, esta mesa é fornecida desmontada, permitindo um armazenamento compacto em apenas 180 mm de altura. O sistema de montagem é rápido e fácil, resultando numa estrutura robusta e estável, essencial para garantir um ambiente de trabalho seguro e produtivo. Os reforços longitudinais no tampo e o chassi proporcionam uma estabilidade superior durante as tarefas de preparação.

Equipada com pés ajustáveis em altura, esta mesa adapta-se facilmente a diferentes necessidades e irregularidades do piso, assegurando sempre uma superfície de trabalho nivelada. A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente.

Aplicações

Esta mesa de trabalho profissional é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, bares, pastelarias e talhos, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho higiénica, robusta e fácil de limpar. A sua durabilidade torna-a apta para ambientes com elevado volume de trabalho e utilização contínua.

Ideal para centrais de preparação intensiva, áreas de confeção de grandes volumes, zonas de desossa e corte em talhos, ou como apoio em cadeias de montagem de pratos em catering. A sua adaptabilidade permite a incorporação de acessórios opcionais, como gavetas e prateleiras adicionais, aumentando a sua funcionalidade em qualquer contexto profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	2200 x 500 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Desenho do tampo	Frente de 50 mm com bordas arredondadas
Reforço	Ómeegas longitudinais e chassi
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Prateleira	Inferior com reforço central
Sistema	Desmontável para economia de espaço