

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 Inox 2400x500x850 mm para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066512	Modelo:	MCD-245
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021647
Modelo	MCD-245

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 2400x500x850 mm. Fornecida desmontada para fácil montagem, inclui prateleira inferior e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central, construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, oferece uma superfície robusta e higiênica de 2400x500x850 mm, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. O tampo inclui reforços longitudinais e um chassi que garante excelente estabilidade durante a utilização intensiva.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	2400 x 500 x 850 mm
Profundidade	500 mm (Linha Bancada/Snack)
Tipo de Mesa	Central
Tampo	Frente de 50 mm, bordas arredondadas, reforços longitudinais
Prateleira Inferior	Com reforço central
Pés	6 pés ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis que necessitam de uma superfície ampla e central para preparação de alimentos. A sua profundidade de 500 mm torna-a adequada para

espaços onde a otimização do corredor é crucial, como em roulotés, food trucks ou snack-bares com produção intensiva.

Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Estabilidade Superior:** O chassi robusto e os reforços longitudinais no tampo garantem uma superfície de trabalho firme e segura, mesmo sob uso intenso.
- **Otimização do Espaço:** O design central permite acesso a 360 graus, maximizando a eficiência da equipa e o fluxo de trabalho na área de preparação.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de aparafusamento permite uma montagem rápida e descomplicada, com pés ajustáveis para nivelamento perfeito.
- **Capacidade de Armazenamento:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central?

Uma mesa de trabalho central permite o acesso de vários profissionais em simultâneo, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na cozinha, facilitando a colaboração e a eficiência.

A montagem desta mesa é complexa?

Não, a mesa é fornecida desmontada com um sistema de aparafusamento que permite uma montagem fácil e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas.

O aço inoxidável AISI-304 é adequado para cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 é o padrão da indústria para cozinhas profissionais devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, esta mesa inclui 6 pés de aço inoxidável ajustáveis em altura, permitindo um nivelamento preciso e adaptação a diferentes superfícies e necessidades ergonómicas.

?

Esta mesa é suficientemente robusta para trabalhos intensos?

?

Sim, a mesa foi concebida com um chassi sólido e reforços longitudinais no tampo, garantindo uma estrutura robusta e estável, ideal para as exigências de uma cozinha profissional.