

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 600x500x850mm Desmontável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | EX19066493 | Modelo: | MCD-65 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630021357 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630021357 |
| Modelo | MCD-65 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, 600x500x850mm. Design desmontável para fácil transporte e montagem. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e a robustez desta mesa de trabalho central (também conhecida como bancada de inox), projetada para as exigências do setor HORECA e hotelaria. Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, esta mesa oferece uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.

A pensar na conveniência, a mesa é fornecida desmontada, permitindo uma montagem rápida e descomplicada, bem como uma otimização significativa no transporte e armazenamento. Uma vez montada, a sua estrutura sólida e robusta, complementada por pés ajustáveis em altura, garante um ambiente de trabalho estável e higiênico, em total conformidade com as normas HACCP.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, cantinas escolares e hospitalares, bem como para bares e pastelarias que necessitam de uma superfície de trabalho central para preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável torna-a perfeita para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e facilidade de limpeza.

Adequada para utilização intensiva, esta mesa pode servir como área principal de preparação, como suporte para equipamentos de cozinha ou como extensão de outras bancadas. A possibilidade de incorporar acessórios opcionais, como gavetas adicionais ou prateleiras intermédias, aumenta ainda mais a sua funcionalidade em qualquer tipo de estabelecimento.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|-------------------------------|
| Material | Aço Inoxidável AISI-304 18/10 |
| Acabamento | Acetinado |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------|---|
| Dimensões totais (C x L x A) | 600 x 500 x 850 mm |
| Tipo de Montagem | Desmontável |
| Reforço | Ômega de reforço longitudinal no tampo e chassi estabilizador |
| Pés | Ajustáveis em altura, em aço inoxidável |
| Prateleira Inferior | Com reforço central |
| Acessórios Opcionais | Prateleira intermédia, gavetas e gavetas com prateleiras de mesa com luz ou luz e calor |