

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



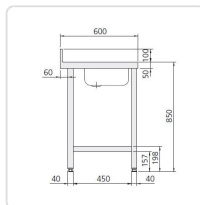
Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Inox com Cuba e Torneira 1600x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19014427	<b>Modelo:</b>	MCU-166-D-GM
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCU-166-D-GM

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em inox 1600x600x850mm com cuba à direita e torneira. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox com Cuba — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, bares e espaços HORECA, esta mesa de trabalho em aço inoxidável robusto (também conhecida como bancada em inox ou mesa mural) é um ativo indispensável. O seu design integra uma cuba e torneira, garantindo uma estação de lavagem completa e extremamente funcional para tarefas diárias de preparação e limpeza.

A estrutura em aço inoxidável AISI-304 18/10, com acabamento higiénico e brilhante, assegura não só uma durabilidade excecional, como também uma manutenção simplificada. Os reforços cruzados estrategicamente posicionados conferem uma estabilidade e resistência superiores, mesmo sob uso intensivo.

A pensar na ergonomia e na segurança alimentar, o tampo de trabalho de 50 mm inclui um reforço anti-ruído, bordos arredondados e uma proteção anti-salpicos de 100 mm. Estes detalhes são cruciais para um ambiente de trabalho mais seguro, silencioso e em conformidade com as normas sanitárias.

### Aplicações

Esta solução de lavagem e preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias, bares e cozinhas industriais. É particularmente vantajosa em zonas de preparação de alimentos onde a higiene é primordial, bem como em áreas de lavagem de utensílios, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficaz. A sua robustez e funcionalidades adaptam-se perfeitamente a operações de volume médio a alto.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Totais (mm)	1600 x 600 x 850
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Higiénico e brilhante

Característica	Detalhe
Reforços	3 perfis cruzados (2 laterais inferiores, 1 traseiro)
Espessura Tampo de Trabalho	50 mm com reforço anti-ruído
Bordos Tampo	Arredondados
Proteção Anti-Salpicos	100 mm
Dimensões Cuba (mm)	400 x 340 x 200
Espessura Cuba	1 mm
Posição Cuba	Direita
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Diâmetro Furo Torneira	37 mm
Torneira Incluída	Sim, controlo único para 2 abastecimentos