

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

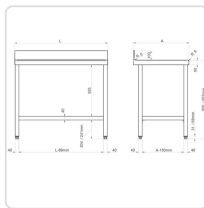


## Mesa de Trabalho Mural Inox com Porta de Correr 2000x600x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19014419	<b>Modelo:</b>	MMS-206
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MMS-206

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável para uso profissional, com porta de correr. Dimensões de 2000x600x850 mm. Ideal para otimizar espaço e higiene em cozinhas.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho Mural Inox com Porta de Correr — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes profissionais exigentes, esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável (bancada ou, como também se conhece, mesa inox) oferece durabilidade e higiene superiores. A sua construção robusta garante estabilidade para todas as operações de preparação, enquanto o design elegante se integra perfeitamente em qualquer cozinha industrial, restauração ou hotelaria.

A funcionalidade é elevada com a inclusão de uma porta de correr, que maximiza o espaço disponível e facilita o acesso ao armazenamento interno. A fabricação em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma resistência exemplar à corrosão e uma limpeza simplificada, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene, essenciais no setor alimentar.

A mesa foi projetada para ser completamente montada à chegada, permitindo uma instalação rápida e sem complicações. A sua estrutura sólida e a frente de bancada com bordas arredondadas proporcionam um ambiente de trabalho seguro e confortável, minimizando o risco de acidentes e otimizando a produtividade.

### Aplicações

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e cozinhas industriais. É perfeita para áreas de preparação de alimentos, onde a higiene, a durabilidade e a otimização do espaço são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como superfície de trabalho principal quanto como estação auxiliar para tarefas específicas, quer seja para preparação de refeições, como suporte para equipamentos, ou para armazenamento seguro de utensílios e ingredientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	2000 x 600 x 850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Acabamento</b>	Brilhante
<b>Montagem</b>	Completamente montada (estrutura modular para fácil armazenamento/instalação)
<b>Proteção contra salpicos (A x P)</b>	100 x 15 mm, totalmente soldada, bordas arredondadas
<b>Espessura da bancada</b>	50 mm de altura, com bordas arredondadas
<b>Pernas</b>	Tubulares de aço inoxidável 40x40 mm, altura ajustável
<b>Tipo de porta</b>	Correr
<b>Observações</b>	Mesas com 2400 mm de comprimento possuem 6 pernas. Opções adicionais disponíveis: prateleiras superiores (neutras, com luz ou com luz e calor).