

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

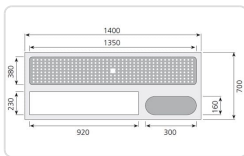


Mesa Preparação Carne e Peixe Inox 1400x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012060	Modelo:	MPCM-147
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPCM-147

Descricao Resumida

Mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304 com cuba de fundo duplo, ideal para carne e peixe. Dimensões: 1400x700x850mm. Higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de preparação carne peixe — Mesa de Preparação de Carne e Peixe — Principais Vantagens

Concebida especificamente para a restauração e hotelaria, esta mesa em aço inoxidável AISI 304 (também conhecida como bancada ou superfície de trabalho) oferece uma solução higiénica e robusta para a manipulação de carnes e peixes. A sua estrutura de alta qualidade garante resistência à corrosão, durabilidade e uma limpeza fácil, cumprindo as mais exigentes normas de segurança alimentar.

Equipada com uma pia de fundo duplo de grande capacidade, esta mesa é ideal para escoar vegetais, saladas e descongelar alimentos de forma eficiente. O fundo superior perfurado e o fundo inferior com válvula de drenagem asseguram um ambiente de trabalho limpo e funcional, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Os pés ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita às necessidades ergonómicas do utilizador e às condições do espaço, proporcionando estabilidade e segurança durante as operações de preparação. Um investimento fiável que aumenta a produtividade e a higiene na sua cozinha.

Aplicações

Esta mesa de preparação é indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, peixarias, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma estação de trabalho dedicada para o manuseamento de produtos frescos. A sua conceção robusta e higiénica a torna perfeita para volumes de trabalho elevados e operações que exigem rigor nas normas HACCP.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	1400 x 700 x 850 mm
Dimensões da cuba	1200 x 500 x 350 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de cuba	Fundo duplo (superior perfurado, inferior com drenagem)
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Montagem	Totalmente soldada (modelo FSB-147-ESC)