

# 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

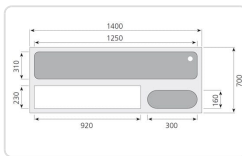


## Mesa de Preparação Inox com Cuba Fundo Duplo 2542x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19014428	<b>Modelo:</b>	MPVM-147
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MPVM-147

### Descricao Resumida

Mesa de preparação profissional em aço inoxidável AISI 304, com cuba de fundo duplo (1200x500x350mm) para drenagem/descongelamento. Dimensões: 2542x600x850mm.

## Descrição Completa

### Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

Esta robusta mesa de preparação em aço inoxidável (bancada de trabalho industrial) foi concebida para otimizar a eficiência e higiene em ambientes profissionais. Equipada com uma cuba de fundo duplo de grande capacidade, facilita o manuseamento de grandes volumes de alimentos, essencial para operações de restauração e hotelaria de elevada exigência.

A versatilidade da cuba é um dos seus pontos fortes: ideal para escorrer vegetais e saladas, garantindo que os ingredientes permaneçam frescos e prontos a usar. Adicionalmente, a sua configuração permite o descongelamento seguro e higiénico de alimentos, evitando a contaminação cruzada e cumprindo as rigorosas normas HORECA.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, esta mesa garante durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. Os pés ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, promovendo uma postura ergonómica e uma operação confortável para o utilizador.

### Aplicações

Perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma superfície de trabalho durável e higiénica para a preparação de alimentos. A sua grande capacidade de cuba torna-a indispensável em espaços de grande volume, como centrais de produção alimentar ou refeitórios com elevado número de serviços diários.

Beneficia também na área de preparação de saladas e vegetais, bem como na gestão eficiente de stocks congelados que requerem descongelamento constante antes da confeção. A conceção robusta e a facilidade de limpeza são cruciais em serviços de catering e eventos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	2542 x 600 x 850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões da cuba (C x L x A)</b>	1200 x 500 x 350 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tipo de cuba</b>	Fundo duplo (superior perfurado, inferior com válvula)
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Conformidade</b>	Padrões de higiene HORECA