

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Inox 1500x600mm com Prateleira Inferior

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2236.622 | Modelo:    | UD2236.622          |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D                 |
|        |            | Dimensões: | 1500 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Modelo       | UD2236.622      |
| Marca        | UDI             |
| Largura Mesa | L600            |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Tipo         | Mesa            |

## Descricao Resumida

Mesa de apoio profissional em aço inoxidável 1500x600x850mm com prateleira. Ideal para cozinhas, restaurantes e pastelarias, otimiza higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de apoio em aço inoxidável, essencial para otimizar os fluxos de trabalho e garantir um ambiente de preparação higiênico. Concebida para resistir às mais exigentes rotinas de cozinha, esta bancada de trabalho combina funcionalidade e durabilidade, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

A sua superfície de trabalho generosa e a prateleira de arrumação integrada permitem organizar eficientemente utensílios e ingredientes, contribuindo para uma maior produtividade no dia a dia. A facilidade de limpeza do aço inoxidável, aliada à sua resistência à corrosão, assegura o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

### Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

- Construção sólida em aço inoxidável para uma vida útil prolongada.
- Superfície de trabalho ampla e estável, ideal para diversas tarefas.
- Prateleira inferior para arrumação otimizada, mantendo o essencial ao alcance.
- Material resistente à corrosão e de fácil limpeza, fundamental para a higiene alimentar.
- Design versátil, adaptável a várias áreas da cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e bares que procuram uma estação multifuncional. Seja para a preparação de alimentos, como suporte para equipamentos de cozinha ou para a organização de stocks, a sua versatilidade e resistência adaptam-se perfeitamente às necessidades de estabelecimentos com volume de trabalho médio a elevado. É um elemento fundamental para a criação de um fluxo de trabalho eficiente e organizado, onde a durabilidade e a higiene são prioritárias.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe         |
|-------------------|-----------------|
| Dimensões (CxLxA) | 1500x600x850 mm |

| Característica | Detalhe        |
|----------------|----------------|
| Material       | Aço Inoxidável |
| Prateleiras    | 1 (inferior)   |

### Perguntas Frequentes

**P: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho?**

R: Esta bancada de trabalho possui dimensões de 1500x600x850 mm (comprimento x largura x altura), ideais para otimizar o espaço na sua cozinha profissional.

**P: A montagem da mesa de trabalho requer ferramentas especiais?**

R: A montagem é intuitiva e não exige ferramentas especiais, sendo fornecido um manual de instruções detalhado para facilitar o processo. Caso necessite de assistência, a nossa equipa de suporte está à disposição.

**P: Como se deve efetuar a limpeza e manutenção da mesa em inox?**

R: Para manter a mesa em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície em aço inoxidável e a sua higiene.

**P: Esta mesa de trabalho cumpre as normas de higiene HACCP?**

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado nesta bancada cumpre rigorosamente as normas de higiene HACCP, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar como cozinhas profissionais e laboratórios.

**P: É possível ajustar a altura desta mesa?**

R: As mesas de trabalho em inox são geralmente concebidas com uma altura padrão para ergonomia profissional. Consulte as especificações técnicas para detalhes sobre possíveis ajustes ao nível dos pés.