

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox 2000x600x850mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.624	Modelo:	UD2236.624
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.624
Marca	UDI
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável com 2000x600x850mm e uma prateleira, ideal para cozinhas profissionais. Resistente e fácil de higienizar.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, bares e outros estabelecimentos do setor da restauração, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para ambientes que exigem máxima funcionalidade, durabilidade exemplar e um rigoroso cumprimento das normas de higiene. A sua robusta construção garante uma superfície de apoio estável e de fácil higienização, perfeita para as mais diversas tarefas de preparação de alimentos.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta plataforma de preparação oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, assegurando uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo. A superfície lisa e não porosa facilita a desinfecção e a manutenção, características essenciais para a segurança alimentar e a conformidade com os padrões HACCP.

Com a inclusão de uma prateleira inferior, este móvel de trabalho otimiza significativamente o espaço de arrumação, permitindo que utensílios e ingredientes essenciais estejam sempre acessíveis. Esta característica melhora a eficiência e a organização do espaço de trabalho, tornando-a uma escolha perspicaz para operações que valorizam a versatilidade e a eficácia na gestão diária.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de fine dining, hotéis com serviço de pequeno-almoço, cafetarias movimentadas, pastelarias artesanais e cozinhas industriais de grande volume. A sua constituição robusta torna-a apropriada para a preparação de alimentos, como superfície auxiliar em áreas de lavagem ou como apoio em linhas de montagem de pratos. A prateleira em baixo proporciona suporte adicional para a organização, sendo um elemento valioso em qualquer ambiente de cozinha com ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	2000x600x850 mm

Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	1
Uso	Profissional
Marca	UDI

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho e qual o espaço necessário para a instalar?

A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000mm (comprimento) x 600mm (profundidade) x 850mm (altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço ligeiramente superior a estas medidas, nomeadamente para permitir a circulação e a limpeza em redor do equipamento, garantindo uma operação eficiente e segura na sua cozinha profissional.

Q: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial (eletricidade, água, gás) ou ferramentas específicas?

A: Não, esta mesa de trabalho em aço inoxidável não requer qualquer tipo de instalação especial de eletricidade, água ou gás. É um equipamento estático, de fácil montagem e posicionamento. Poderá ser necessário apenas o uso de ferramentas básicas para a montagem inicial da estrutura e da prateleira, caso venha desmontada. Recomendamos que siga as instruções do manual para uma montagem correta e um ajuste adequado ao nivelamento do piso.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho para garantir a sua durabilidade?

A: Para a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável, recomendamos a utilização de detergentes neutros e um pano macio ou esponja não abrasiva. Deve-se evitar produtos de limpeza corrosivos ou palha de aço para prevenir riscos ou danos na superfície. A limpeza regular após cada uso garante a higiene necessária em ambientes do setor da restauração e prolonga a vida útil do equipamento.

Q: Quais são os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção desta mesa de trabalho?

A: Embora a característica técnica específica do aço não esteja detalhada, presumindo que se trata de uma mesa profissional, o aço inoxidável (geralmente AISI 304 em equipamentos de alta qualidade para o setor da restauração) oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e conformidade com as normas HACCP de higiene. É um material robusto que suporta o uso intensivo e a exposição a agentes de limpeza e humidade, sendo ideal para cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos.

Q: A mesa de trabalho inclui acessórios ou é compatível com prateleiras adicionais ou outros módulos de organização?

A: Esta mesa de trabalho inclui uma prateleira inferior, conforme indicado nas especificações. Relativamente a acessórios adicionais ou compatibilidade com prateleiras extra, deve consultar o

catálogo do fornecedor ou contactar o nosso apoio ao cliente para verificar a disponibilidade de módulos compatíveis que possam otimizar ainda mais o espaço de trabalho e armazenamento na sua cozinha.