

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox 1000x600mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.636	Modelo:	UD2236.636
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

Modelo	UD2236.636
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox? A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 1000mm de comprimento, 600mm de profundidade e 850mm de altura, o que a torna adequada para a maioria dos espaços de cozinha profissional, oferecendo uma boa área de trabalho sem ocupar demasiado espaço. As suas duas prateleiras otimizam ainda mais a arrumação vertical., Q: Esta mesa de trabalho requer alguma instalação especial? A: Não, esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi desenhada para uma montagem simples e rápida. Não requer ligações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo um equipamento de preparação estática. Pode ser facilmente posicionada e está pronta a usar após a montagem., Q: Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho em aço inoxidável? A: Para manter a sua mesa de trabalho em inox em ótimas condições e garantir a higiene, recomendamos a limpeza diária com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície. Enxague bem e seque para prevenir manchas de calcário, garantindo a conformidade com as normas HACCP., Q: Que tipo de acessórios são compatíveis com esta mesa de trabalho? A: Esta mesa de trabalho em inox é compatível com uma vasta gama de acessórios standard para cozinhas profissionais, como rodízios para mobilidade, gavetas adicionais, ou suportes para equipamentos pequenos. Sugerimos verificar a nossa secção de acessórios para opções que se adaptem às suas necessidades específicas de armazenamento ou funcionalidade.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Mesa de trabalho inox, Mesa inox Horeca, Mesa preparação profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13749
Alt Text Imagens	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1000x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa De Trabalho 2 Prat. 1000x600x850 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > L600
Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10LTRIF600E,HRFD10L10L600E,HRFD10LTRIF600E

Uso Profissional - Dicas	Posicione a mesa estrategicamente para minimizar o percurso dos fluxos de trabalho na cozinha, garantindo que os ingredientes e utensílios estejam sempre acessíveis e otimizando a eficiência operacional., Utilize as prateleiras inferiores para armazenar equipamentos de uso frequente ou ingredientes secos em recipientes herméticos, maximizando o espaço vertical e mantendo a bancada principal livre para tarefas de preparação intensiva., Implemente um protocolo de limpeza diária rigoroso, utilizando desinfetantes aprovados para superfícies de contacto alimentar, para assegurar a conformidade com as normas HACCP e prolongar a vida útil do aço inoxidável, evitando a corrosão e a acumulação de resíduos.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras Horeca
Descrição Curta Original	MESA DE TRABALHO 2 PRAT. 1000x600x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x600x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600E,HRFD10L600S,HRFDG8L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Estação de Pré-preparação e Mise en Place: Em restaurantes de grande volume, esta mesa serve como estação primária para o 'mise en place'. Chefs e cozinheiros utilizam-na para picar vegetais, porcionar carnes ou peixe, e organizar ingredientes antes do serviço. As prateleiras inferiores são ideais para armazenar tabuleiros com os componentes pré-preparados, reduzindo o tempo de execução durante os picos de trabalho., Suporte para Equipamentos Auxiliares e Zona de Empratamento: No ambiente de catering e banquetes de hotéis, a mesa funciona como um suporte estável para equipamentos de bancada como misturadoras planetárias, cortadores de fiambre ou seladoras a vácuo. Adicionalmente, pode ser configurada como uma área de empratamento temporária, permitindo que a equipa de cozinha finalize e decore pratos de forma consistente e ergonómica, especialmente em eventos com grande número de convidados., Área de Apoio em Pastelarias e Padarias: Em pastelarias e padarias, esta mesa é valiosa para a preparação de massas, modelagem de pães e montagem de sobremesas. A superfície em inox facilita a limpeza de resíduos de farinha e açúcar, enquanto as prateleiras oferecem espaço conveniente para guardar utensílios específicos como rolos da massa, cortadores ou tabuleiros de arrefecimento, mantendo a área de trabalho desimpedida e funcional.
Uso Profissional - Introdução	A mesa de trabalho em aço inoxidável 1000x600mm com duas prateleiras é um equipamento fundamental para qualquer operação Horeca em Portugal, proporcionando uma superfície de trabalho robusta, higiénica e duradoura. Essencial para otimizar fluxos de trabalho e garantir conformidade com as rigorosas normas HACCP, este mobiliário neutro é a base para uma preparação alimentar eficiente e segura, contribuindo diretamente para a produtividade e a qualidade no serviço.
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de apoio profissional em aço inoxidável 1000x600x850 mm com 2 prateleiras. Ideal para cozinhas industriais e restauração, assegura higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação – Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional em aço inoxidável é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração. A sua conceção garante a máxima higiene e robustez, características essenciais para ambientes que operam sob as exigências das normas HACCP. A estrutura resistente oferece uma base fiável para as operações diária, assegurando uma longevidade excecional mesmo perante o uso mais intensivo.

Com um design que integra duas prateleiras adicionais, este mobiliário otimiza o espaço de arrumação e organização, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre acessíveis. A construção integral em liga metálica anticorrosiva assegura uma resistência superior à oxidação e uma durabilidade prolongada, adequada para condições de elevada humidade e variações de temperatura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes de elevado volume, hotéis, cafetarias, pastelarias e qualquer espaço de hotelaria e restauração que necessite de uma área de preparação e apoio confiável. A sua versatilidade permite que seja utilizado como estação de corte, bancada para equipamentos de pequena dimensão ou como base de arrumação em cozinhas centrais e zonas de serviço. Invista na eficiência e durabilidade para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1000x600x850 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	2

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?

R: Sim, esta mesa foi concebida especificamente para o setor de hotelaria e restauração, cumprindo com os elevados padrões de higiene e durabilidade exigidos em cozinhas industriais e restaurantes.

P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado?

R: A mesa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, facilidade de limpeza e cumprindo as normas de segurança alimentar.

P: É fácil de montar e limpar?

R: Sim, a mesa foi desenhada para uma montagem intuitiva e a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para a manutenção da higiene.

P: Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox?

R: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 1000mm de comprimento, 600mm de profundidade e 850mm de altura, tornando-a adequada para a maioria dos espaços profissionais, oferecendo uma boa área de trabalho sem ocupar demasiado espaço. As suas duas prateleiras otimizam ainda mais a arrumação vertical.

P: Esta mesa de trabalho requer alguma instalação especial?

R: Não, esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi desenhada para uma montagem simples e rápida. Não requer ligações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo um equipamento de preparação estática. Pode ser facilmente posicionada e está pronta a usar após a montagem.