

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



Mesa de Trabalho Inox 2 Prateleiras 2000x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.640	Modelo:	UD2236.640
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	UD2236.640
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000x600x850 mm (comprimento x largura x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço ligeiramente maior que estas medidas para permitir a correta montagem e circulação, especialmente se for instalada junto a paredes ou outros equipamentos. Recomenda-se um espaço mínimo adicional de 5 cm em todas as direções., Q: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial ou montagem? A: A montagem desta mesa de trabalho é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especializadas. O produto é entregue desmontado, com todas as peças e instruções necessárias para uma montagem fácil e rápida. Não requer ligações elétricas, de gás ou de água., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza da minha mesa de trabalho em aço inoxidável? A: A manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável é bastante simples. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro para remover resíduos alimentares e sujidade. Para uma limpeza mais profunda, podem ser utilizados produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre materiais abrasivos que possam riscar a superfície e comprometer a sua higiene. Após a limpeza, deve-se secar completamente a superfície para evitar manchas de água., Q: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para esta mesa de trabalho? A: Esta mesa de trabalho beneficia de uma garantia de 12 meses contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou peças de substituição, a nossa equipa de suporte está disponível para o ajudar, garantindo uma resposta rápida e eficiente. Por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações., Q: Existem acessórios compatíveis ou prateleiras adicionais disponíveis para esta mesa de trabalho? A: Este modelo inclui duas prateleiras em aço inoxidável. Atualmente, não dispomos de acessórios adicionais específicos para esta mesa. No entanto, o nosso catálogo oferece uma vasta gama de equipamentos e acessórios complementares em aço inoxidável que podem ser utilizados em conjunto para otimizar o seu espaço de trabalho.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	mesa de trabalho inox, bancada inox profissional, mesa inox 2 prateleiras
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13753
Alt Text Imagens	Mesa De Trabalho 2 Prat. 2000x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa De Trabalho 2 Prat. 2000x600x850 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)	HE237731
Uso Profissional - Dicas	Posicione estrategicamente a mesa para criar um fluxo de trabalho linear, minimizando deslocações desnecessárias entre diferentes estações de preparação., Utilize as prateleiras inferiores para organizar equipamentos de uso frequente ou ingredientes pré-preparados, mantendo a superfície de trabalho desobstruída para as tarefas principais., Implemente um protocolo de limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, garantindo a manutenção da higiene e a prevenção de corrosão., Considere a aquisição de rodízios com travão para facilitar a mobilidade e reorganização do espaço em cozinhas com layout flexível, otimizando o uso do espaço.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha Industrial, Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	BANCADA DE TRABALHO 2 PRAT. 2000X600X850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 2000x600x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,HRBME9004E,HRMF6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Alta Produção: Utilizada como estação central para a mise en place de grandes volumes, permitindo a organização simultânea de ingredientes e utensílios nas duas prateleiras inferiores, acelerando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço. A superfície ampla facilita a preparação de vários pratos em simultâneo., Zonas de Preparação em Hotéis e Catering: Serve como bancada de apoio para a montagem de buffets, empratamento de grandes quantidades ou como base para equipamentos de bancada, como máquinas de cortar fiambre ou misturadores. As prateleiras adicionais são ideais para armazenar tabuleiros, louça de serviço ou recipientes gastronóm., Pastelarias e Padarias Industriais: Essencial para o manuseamento de massas, decoração de bolos ou arrefecimento de produtos de pastelaria. A superfície lisa e higiénica é ideal para trabalhos que exigem limpeza constante, enquanto as prateleiras suportam formas, tabuleiros e ingredientes secos.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa de Trabalho Inox com 2 Prateleiras, nas dimensões 2000x600x850 mm, é uma solução fundamental para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha profissional. A sua robustez e superfície em aço inoxidável garantem um ambiente de trabalho estável e fácil de higienizar, crucial para a conformidade com as normas HACCP e para a durabilidade em operações intensivas.

Largura Mesa

L600

Largura (mm)

mais de 1500 mm

Tipo

Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável com 2 prateleiras, 2000x600x850 mm. Ideal para cozinhas de hotelaria e restauração, garante higiene e durabilidade superiores.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para os ambientes de restauração e hotelaria mais exigentes, este balcão de trabalho em aço inoxidável oferece elevados padrões de higiene e uma longevidade notável. A sua conceção robusta assegura a máxima estabilidade para todas as operações de preparação de alimentos, desde as mais ligeiras às mais intensivas, constituindo um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial.

A superfície em aço inoxidável facilita a higienização e manutenção, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene HACCP, cruciais para a manipulação segura de alimentos. A resistência inerente à corrosão previne o desgaste prematuro, mesmo sob exposição constante a humidade e a produtos de limpeza profissionais, o que garante uma durabilidade incomparável.

Equipada com duas superfícies de arrumação espaçosas, esta estação de preparação promove a organização eficiente do espaço operacionais, permitindo que utensílios, ingredientes e equipamentos auxiliares estejam sempre acessíveis. A otimização do fluxo de trabalho e a redução de movimentos desnecessários são vitais para a produtividade em cozinhas com elevado volume de produção.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias, talhos e bares. A sua versatilidade permite a utilização como área principal de preparação, zona de apoio em linhas de produção, espaço de acondicionamento ou como base para equipamentos de bancada. Perfeitamente adequada para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e durabilidade, onde a preparação intensiva de alimentos é uma constante.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho
Material	Aço Inoxidável
Número de Prateleiras	2
Dimensões (CxLxA)	2000 x 600 x 850 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho em inox e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000x600x850 mm (comprimento x largura x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço ligeiramente maior que estas medidas, permitindo a correta montagem e circulação, especialmente se for instalada junto a paredes ou outros equipamentos. Recomenda-se um espaço mínimo adicional de 5 cm em todas as direções.

Q: Esta mesa de trabalho requer algum tipo de instalação especial ou montagem?

A: A montagem desta mesa de trabalho foi concebida para ser simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especializadas. O produto é entregue desmontado, com todas as peças e instruções necessárias para uma montagem fácil e rápida. Não requer ligações elétricas, de gás ou de água para o seu funcionamento.

Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza da minha mesa de trabalho em aço inoxidável?

A: A manutenção desta mesa de trabalho em aço inoxidável é bastante simples. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro para remover resíduos alimentares e sujidade. Para uma limpeza mais profunda, podem ser utilizados produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre materiais abrasivos que possam riscar a superfície e comprometer a sua higiene e durabilidade. Após a limpeza, deve-se secar completamente a superfície para evitar manchas de água.

Q: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para esta mesa de trabalho?

A: Esta mesa de trabalho beneficia de uma garantia de 12 meses contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou peças de substituição, a nossa equipa de

suporte está disponível para o ajudar, garantindo uma resposta rápida e eficiente. Por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações e suporte.

Q: Quais são as vantagens de optar por uma mesa de trabalho em aço inoxidável com duas prateleiras?

A: A principal vantagem reside na combinação de higiene superior e durabilidade excecional, fundamentais para ambientes profissionais intensivos. As duas prateleiras adicionais maximizam o espaço de arrumação, permitindo uma organização otimizada de utensílios e ingredientes, o que melhora significativamente a eficiência operacional e a produtividade da sua cozinha.