

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 2000x700mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.646	Modelo:	UD2236.646
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.646

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de trabalho e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000x700x850 mm (comprimento x largura x altura). Para uma instalação otimizada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para facilitar a limpeza e permitir a circulação de ar., Q: Esta mesa de trabalho requer alguma instalação especial ou montagem? A: A mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, com todos os acessórios e instruções necessários incluídos. Não são necessárias ferramentas especiais nem ligações a sistemas de gás, eletricidade ou água., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta mesa de trabalho em aço inoxidável? A: Para a manutenção e limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou lixívia que possam danificar o acabamento do aço inoxidável. Para manchas mais persistentes, existem produtos específicos para aço inoxidável que podem ser usados, seguindo sempre as instruções do fabricante.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa de trabalho inox, bancada inox profissional, mesa inox restauração

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13759

Alt Text Imagens

Mesa De Trabalho 2 Prat. 2000x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa De Trabalho 2 Prat. 2000x700x850 Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > L700

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L600E,HRFDG8L600E,HRFD10LTRIF600E

Uso Profissional - Dicas	Posicione estrategicamente a mesa para criar fluxos de trabalho lógicos, minimizando deslocações e otimizando a ergonomia da equipa na cozinha., Utilize as prateleiras inferiores para organizar utensílios pesados ou ingredientes a granel, libertando a superfície de trabalho para tarefas que exijam maior precisão., Implemente um regime de limpeza diária rigoroso, utilizando produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento, em conformidade com as normas HACCP., Considere a possibilidade de instalar rodízios com travão nas pernas da mesa para facilitar a sua movimentação durante a limpeza profunda ou para adaptar o layout da cozinha conforme as necessidades operacionais.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Comprador HORECA
Descrição Curta Original	<p>BANCADA DE TRABALHO 2 PRAT. 2000X700X850 INOX</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 2000x700x850 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600E,HRFDG8L8L600S,HRFD10L10L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Estação de Preparação Central em Restaurantes de Volume: Em cozinhas de restaurantes com elevado volume de produção, esta mesa serve como ponto central para a pré-preparação de ingredientes. A sua dimensão generosa permite que vários elementos da brigada trabalhem simultaneamente, picando vegetais, porcionando carnes ou preparando mise en place, enquanto as prateleiras inferiores armazenam tabuleiros, caixas gastronómicas ou utensílios de corte, mantendo tudo ao alcance e a bancada livre para a tarefa principal., Área de Empratamento e Finalização em Hotelaria: Em hotéis e unidades de catering, onde a apresentação é primordial, esta mesa transforma-se numa estação de empratamento de excelência. A superfície ampla facilita a montagem de pratos complexos ou a finalização de grandes volumes de refeições para banquetes, permitindo a organização de elementos decorativos, molhos e guarnições. As prateleiras são ideais para suportar loiça limpa, campânulas de aquecimento ou equipamentos de porcionamento, garantindo um serviço rápido e metódico., Apoio a Equipamentos de Confeção em Cozinhas Industriais: Em cozinhas industriais ou centrais de produção, esta mesa é frequentemente utilizada como superfície de apoio robusta para equipamentos de bancada, como batedeiras planetárias, cortadores de fiambre ou termoconservadores. A sua estabilidade e resistência permitem o manuseamento seguro destes aparelhos, enquanto as prateleiras inferiores são usadas para guardar os acessórios específicos de cada máquina ou matérias-primas a serem processadas, otimizando o espaço e a funcionalidade da linha de produção.

Uso Profissional - Introdução

A mesa de trabalho em aço inoxidável de 2000x700mm com duas prateleiras é um pilar fundamental em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de trabalho robusta, higiénica e ampla, essencial para a eficiência operacional. Projetada para suportar o rigor do uso intensivo, esta peça de equipamento otimiza o fluxo de trabalho, permitindo uma preparação consistente e organizada, crucial para manter os padrões de qualidade e agilizar o serviço em ambientes de alta demanda.

Largura Mesa

L700

Largura (mm)

mais de 1500 mm

Tipo

Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável 2000x700x850 mm com 2 prateleiras, ideal para cozinhas, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para espaços de restauração, hotelaria e bares. A sua robustez e design funcional garantem uma superfície estável e duradoura para as tarefas diárias de preparação de alimentos, suportando o ritmo acelerado e as exigências de um ambiente profissional.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta mesa profissional oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para o cumprimento das mais rigorosas normas HACCP. A facilidade de limpeza e manutenção minimiza o tempo de inatividade, contribuindo para a eficiência e produtividade da sua equipa.

As duas prateleiras adicionais proporcionam um espaço de arrumação extra e de fácil acesso para utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo a área de laboração organizada e funcional. Otimize o fluxo de trabalho na sua cozinha com uma solução fiável e adaptável às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cafetarias, pastelarias, talhos e cozinhas industriais de grande volume. Ideal para a preparação de alimentos, empratamento, ou como superfície de apoio para equipamentos de confeitaria, a sua versatilidade permite uma integração fluida em qualquer fluxo de trabalho.

A construção em aço inoxidável torna-a indispensável em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e durabilidade, como laboratórios alimentares, hospitais e unidades de catering. É a escolha certa para quem procura um investimento a longo prazo em equipamento profissional de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CPA)	2000x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Prateleiras	2
Construção	Robusta e Higiénica
Aplicação	Cozinhas profissionais, Restauração, Hotelaria

Perguntas Frequentes

Esta bancada de trabalho é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e de fácil limpeza, ideal para ambientes de preparação de alimentos. A sua superfície lisa e resistente permite uma desinfeção rápida e eficaz, garantindo o cumprimento das normas sanitárias.

Qual o tipo de ambientes profissionais mais adequados para esta mesa?

Esta mesa de trabalho é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, bares, cafetarias, padarias, pastelarias e outras instalações de restauração e hotelaria que necessitem de uma superfície de trabalho durável, higiénica e com capacidade de arrumação adicional.

A mesa requer montagem complexa?

A mesa foi concebida para uma montagem eficiente. Embora requeira alguma montagem, o processo é intuitivo, permitindo uma rápida implementação no seu espaço de trabalho.

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

Esta mesa de trabalho possui dimensões de 2000x700x850 mm (comprimento x largura x altura). Para uma instalação otimizada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para facilitar a limpeza e permitir a circulação de ar.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta mesa de trabalho em aço inoxidável?

Para a manutenção e limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou lixívia que possam danificar o acabamento do aço inoxidável. Para manchas mais persistentes, existem produtos específicos para aço inoxidável que podem ser usados, seguindo sempre as instruções do fabricante.