

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 Apoio Inox c/ Portas de Correr 1000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.676	Modelo:	UD2236.676
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.676
Marca	UDI
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa armário profissional em inox 1000x700x850mm com portas de correr, ideal para otimizar espaço e garantir máxima higiene em cozinhas de hotelaria.

Descricao Completa

mesa armário inox — Armário Inox — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, esta mesa armário em aço inoxidável proporciona uma solução robusta e altamente higiênica para o seu estabelecimento. O seu design com portas de correr otimiza o espaço disponível, tornando-a ideal para áreas de trabalho onde a eficiência e a arrumação são cruciais. A construção sólida garante uma durabilidade excepcional e resistência ao uso contínuo, aspetos fundamentais para a intensidade operacional do setor da restauração e hotelaria.

Fabricado com materiais de alta qualidade, este equipamento de apoio em inox assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, nomeadamente o sistema HACCP, simplificando a limpeza e prevenindo a acumulação de sujidade. O tampo de trabalho espaçoso em conjunto com as duas prateleiras internas permitem um armazenamento organizado e funcional, contribuindo para uma maior eficiência de processos e segurança alimentar no seu espaço.

A versatilidade do aço inoxidável, aliada à sua resistência superior à corrosão e facilidade de manutenção, transforma este mobiliário numa peça duradoura e um investimento seguro. É a escolha ideal para chefs e gestores que procuram otimizar os seus fluxos de trabalho e manter um elevado padrão de limpeza e organização na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este armário de apoio em inox é perfeito para cozinhas de restaurantes de alta produção, hotéis, cafetarias, bares e refeitórios industriais. Pode ser utilizado como bancada de preparação de alimentos, área de apoio em linhas de montagem, ou como espaço de arrumação adicional para utensílios gastronómicos e ingredientes. A capacidade de arrumação interna é adequada para armazenar equipamentos de pastelaria, produtos secos ou louça, mantendo tudo acessível e em segurança, otimizando o fluxo de trabalho e as condições de uso.

Posicione estrategicamente a mesa armário para minimizar os movimentos da equipa e otimizar os fluxos de trabalho, seja para preparação, montagem de pratos ou como apoio a equipamentos específicos. Utilize divisórias internas ou caixas modulares nas prateleiras para maximizar a organização e a separação de produtos, facilitando a inventariação e a rotação de stocks (FIFO). Mantenha a superfície de trabalho e o interior do armário limpos e desinfetados regularmente,

utilizando produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a conformidade com as normas HACCP e prolongando a vida útil do equipamento. Aproveite a versatilidade das portas deslizantes para instalar este equipamento em corredores estreitos ou áreas de trabalho com espaço limitado, onde portas de abrir seriam um obstáculo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1000 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Portas	Deslizantes (de correr)
Prateleiras	2

Perguntas Frequentes

Esta mesa armário é adequada para cozinhas profissionais de alta intensidade?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade e a construção robusta garantem elevada resistência e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para ambientes de restauração e hotelaria com grande volume de trabalho, onde a exigência é máxima, assegurando a operacionalidade do seu negócio.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

Graças ao aço inoxidável liso e à sua superfície não porosa, a limpeza é extremamente fácil e rápida. Recomenda-se apenas a utilização de detergentes neutros e um pano macio para manter a superfície impecável e higiénica, cumprindo as normativas de assepsia para a indústria alimentar.

As portas de correr facilitam a arrumação em espaços pequenos?

Absolutamente. O sistema de portas deslizantes permite o acesso ao interior sem ocupar espaço adicional na cozinha, uma vantagem crucial em ambientes com otimização espacial. Este recurso é um diferenciador em cozinhas com corredores estreitos ou áreas de trabalho limitadas, potencializando o uso do espaço.

Posso utilizar esta mesa para preparação de alimentos?

Sim, a superfície em aço inoxidável é totalmente segura e ideal para a preparação de alimentos, cumprindo as normas de higiene e proporcionando uma área de trabalho limpa e resistente. A sua constituição é perfeita para o manuseamento de ingredientes, garantindo um ambiente de trabalho estéril e seguro para a sua equipa.

Para que tipos de estabelecimentos é esta mesa armário mais indicada?

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, cafetarias movimentadas, bares, e refeitórios de grandes empresas. A sua versatilidade e robustez tornam-na a escolha acertada para qualquer cozinha que exija eficiência,

higiene e durabilidade, contribuindo para o sucesso do seu negócio.