

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



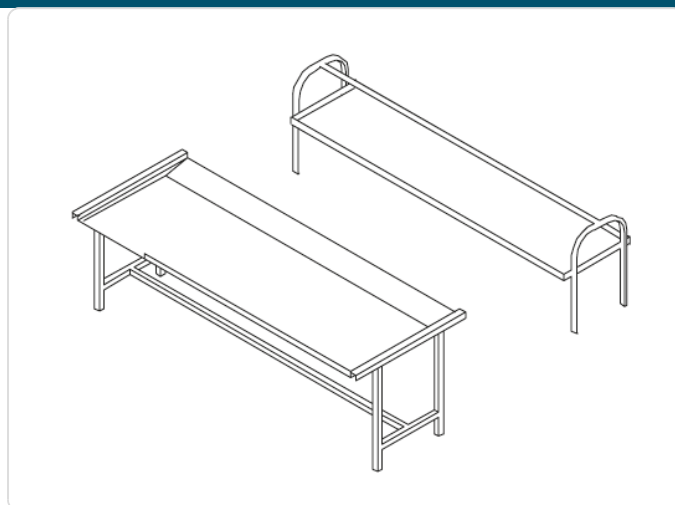
Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox TC24 2400x1000x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.246	Modelo:	2800.246
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 1000 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Outros Formatos
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável com anel de borracha integrado (2400x1000x850mm), ideal para preparação em cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução robusta que a sua equipa necessita. Com dimensões generosas e um anel de borracha integrado, facilita a preparação de alimentos com máxima higiene e segurança. A estrutura resistente garante durabilidade mesmo sob utilização intensiva, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA. A superfície de trabalho ampla oferece espaço suficiente para diversas tarefas culinárias, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos delicados.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de aço inoxidável é ideal para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes de alta volume, padarias, pastelarias, talhos e outras cozinhas comerciais. O anel de borracha na superfície facilita a gestão de resíduos e a manutenção da limpeza durante todo o processo de preparação, sendo particularmente útil em áreas de pré-preparação de alimentos ou onde a higiene é crítica. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de corte, área de montagem de pratos, ou como apoio para equipamentos mais pequenos.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	2400x1000x850h
Material	Aço Inoxidável
Características	Com anel de borracha

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do anel de borracha?

O anel de borracha facilita a eliminação de resíduos líquidos e sólidos, direcionando-os para um ponto específico e mantendo a área de trabalho mais limpa. Isto contribui para uma melhor higiene e uma manutenção mais fácil.

Este produto é adequado para qualquer tipo de cozinha?

Sim, a durabilidade e a superfície de fácil limpeza tornam esta bancada ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cozinhas industriais ou pastelarias. É uma solução versátil para diversas necessidades.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa?

A limpeza é simples devido à superfície em aço inoxidável e ao anel de borracha, que permitem uma higienização rápida e eficaz. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e panos macios para preservar o brilho do inox.

A mesa é fácil de montar e instalar?

A mesa foi concebida para uma montagem descomplicada, permitindo uma rápida integração no seu espaço de trabalho. A estrutura robusta garante estabilidade após a instalação, sem complicações adicionais.

Posso integrar esta mesa com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design neutro e as dimensões padronizadas permitem que esta bancada seja facilmente integrada em layouts de cozinha existentes. Cria uma área de trabalho funcional ao lado de fornos, fogões ou outros equipamentos de confeção, otimizando o espaço disponível.