

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 rápido
ao produto

Mesa de Lavagem Inox com Pia e Ligação para Máquina de Loiça 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMES-60	Modelo:	MES-60
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MES-60
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Lava-Loiça

Descricao Resumida

Mesa de lavagem em aço inoxidável AISI-304, 600x600mm, com pia e ligação universal para máquinas de lavar louça profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e instalações de hotelaria, esta bancada de lavagem em aço inoxidável AISI-304 é a solução ideal para preparar e organizar a área de lavagem de louça. A sua robustez e design funcional garantem uma integração perfeita com qualquer máquina de lavar louça industrial, proporcionando eficiência e durabilidade no ambiente de trabalho mais exigente.

A superfície em aço inoxidável escovado não só oferece uma estética profissional, mas também uma higiene superior e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os mais elevados padrões de segurança alimentar. O encosto traseiro sobredimensionado e o canto frontal soldado minimizam salpicos, mantendo a sua área de trabalho e paredes protegidas.

Aplicações Profissionais

Esta mesa é um elemento indispensável em qualquer cozinha industrial, restaurante, hotel, cantina ou refeitório que necessite de uma estação de pré-lavagem e secagem organizada. A sua ligação universal garante compatibilidade com grande parte dos equipamentos de lavagem, tornando-a uma escolha versátil para o seu negócio.

A estrutura de grande robustez e a facilidade de montagem, aliadas aos pés reguláveis em altura, permitem adaptar esta bancada a diferentes espaços e necessidades operacionais, garantindo estabilidade e ergonomia para a sua equipa. É a base perfeita para elevar a eficiência da sua secção de lavagem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10 acetinado
Dimensões (AxFxH)	600x600x850 mm
Peto traseiro	150 mm, sobredimensionado e totalmente soldado
Canto frontal	50 mm, totalmente soldado
Engate	universal, ajustável a qualquer máquina de lavar louça
Cuba embutida	500x400x250 mm com proteção anti-ruído
Válvula de esgoto	Incluída
Tubo de descarga	Incluído
Orifício de descarte	Com aro de borracha desmontável de 200 mm de diâmetro (conforme modelo)
Pernas	Tubo de 40x40 mm com pés reguláveis em altura
Montagem	Fácil e rápida, com parafusos incluídos
Prateleira inferior	Autoportante, com design que permite aparafusar à máquina de lavar louça

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta mesa de trabalho?

É fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10 acetinado, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, ideal para ambientes de restauração.

Esta bancada é compatível com todas as máquinas de lavar louça?

Sim, o design inclui um engate universal que permite uma ligação ajustável a grande parte das máquinas de lavar louça industriais, facilitando a sua integração no sistema existente.

Quais são as dimensões exatas da cuba/pia?

A cuba tem dimensões de 500x400x250 mm, oferecendo espaço suficiente para a pré-lavagem e descarte de resíduos antes de introduzir a louça na máquina de lavar.

Os pés da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, a mesa possui pernas em tubo de 40x40 mm com tacos reguláveis em altura através de rosca oculta, permitindo adaptar a altura da bancada às suas necessidades ergonómicas.

A prateleira inferior pode ser fixada à máquina de lavar louça?

Sim, embora a prateleira inferior seja autoportante, o seu design inovador permite que seja aparafusada à máquina de lavar louça, garantindo maior estabilidade e segurança.