

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 Central Inox AISI 304 1800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUMCS118608	Modelo:	MCS118608
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	MCS118608
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1800x600mm, com prateleira inferior e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Projetada para resistir aos ambientes mais exigentes, garante durabilidade e facilidade de manutenção. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e superfícies, proporcionando estabilidade e segurança para todas as operações de preparação de alimentos.

As dimensões generosas desta bancada de trabalho central, combinadas com o seu acabamento de alta qualidade, fazem dela um elemento indispensável. O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e é fácil de higienizar, cumprindo os padrões mais rigorosos de segurança alimentar, como o HACCP. É um equipamento robusto que suportará o uso diário e intenso do seu negócio.

A versatilidade do seu design neutro permite a integração em qualquer layout de cozinha, otimizando o espaço e a eficiência operacional. A prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para armazenar utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo tudo ao seu alcance e a cozinha organizada. Esta estação de trabalho profissional melhora significativamente a produtividade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem superfícies de trabalho robustas e higiénicas. Perfeita para a preparação de pratos, organização de ingredientes ou como complemento a outras estações de confeção. A sua construção em aço inoxidável torna-a adequada para ambientes onde a limpeza e a durabilidade são primordiais, como em buffets de hotel ou linhas de produção de catering.

Características Técnicas

Tipo de Aço	AISI 304
-------------	----------

Dimensões (CxLxA)	1800 x 600 x 850 mm
Construção	Soldada com prateleira inferior
Pés	Reguláveis
Utilização	Central