

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



Mesa Mural Inox Desmontável com Prateleira 1000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUMME110608	Modelo:	MME110608
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	MME110608
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descrição Resumida

Mesa mural inox desmontável com prateleira e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, 1000x600mm. Robusta e fácil de limpar.

Descrição Completa

Mesa Mural Inox – Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável é um equipamento de apoio fundamental para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. A sua robustez e durabilidade asseguram um espaço de trabalho higiénico e resistente, ideal para os desafios diários de restaurantes e cafetarias. A estrutura desmontável facilita a montagem e, se necessário, o transporte, tornando-a uma solução versátil para otimizar o espaço disponível.

A incorporação de uma prateleira inferior oferece uma área de armazenamento adicional, crucial para manter utensílios, ingredientes ou até mesmo pequenos aparelhos organizados e ao alcance. Esta funcionalidade contribui para uma melhor organização do fluxo de trabalho e para a eficiência da sua equipa. É uma autêntica bancada de cozinha profissional que se adapta a diversas necessidades.

Graças ao seu design neutro e funcional, esta mesa de preparação é perfeita para diversas tarefas, desde a preparação de alimentos até ao suporte de equipamentos de confeção. A facilidade de limpeza do aço inoxidável é uma mais-valia incontornável, garantindo o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Este mobiliário em inox é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, tais como:

- Cozinhas de restaurantes, para preparação de ingredientes e montagem de pratos.
- Serviço de catering e eventos e linha de buffet, como zona de apoio para pratos e equipamentos.
- Padarias e pastelarias, como espaço de trabalho adicional para massas e doçaria.
- Laboratórios e áreas de manipulação de alimentos, onde a higiene é primordial.

- Barres e cafetarias, para suporte a máquinas de café ou exposição de produtos.

Características Técnicas

Tipo	simples
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 mm (altura padrão)
Material	Aço Inoxidável
Construção	Desmontável com prateleira inferior
Pés	Pés reguláveis