

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1500x600mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	EUMCS015608	Modelo:	MCS015608
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MCS015608
Marca	EUTRON
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1500x600mm. Robusta e higiénica, ideal para cozinhas profissionais e restauração intensiva.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta robusta **mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304** foi desenhada para as exigências das cozinhas profissionais e setores de hotelaria e restauração. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante não só durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma higiene superior, fundamental em qualquer ambiente de preparação alimentar. Sem prateleira inferior, oferece máxima flexibilidade para armazenamento ou para se adaptar a equipamentos de grandes dimensões.

A superfície ampla de **1500x600mm**, aliada ao facto de ser uma **bancada de cozinha profissional**, proporciona um espaço de trabalho otimizado para várias tarefas, desde a preparação de alimentos à montagem de pratos. A solidez do material assegura que a mesa pode suportar o uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e organização do espaço.

A facilidade de limpeza é outro ponto forte, permitindo manter os mais elevados padrões de higiene com o mínimo esforço. A ausência de cantos afiados e a superfície lisa minimizam a acumulação de sujidade, tornando-a uma

tabela de preparação em inox ideal para qualquer profissional de cozinha.

Aplicações

Versátil e funcional, esta mesa central é perfeita para diversos contextos, como a cozinha principal de hotéis e restaurantes, onde o espaço de trabalho é crucial. É igualmente ideal para casas de eventos e catering, que necessitam de soluções de preparação estáveis e fáceis de relocalizar, adaptando-se a diferentes layouts de cozinha. Em pastelarias e padarias, esta **mesa de apoio em aço** pode servir como estação de confeção ou área de finalização de produtos, enquanto em talhos e peixarias, proporciona uma superfície sanitária e resistente para o manuseamento de carnes e peixes. No geral, é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure durabilidade e desempenho no seu **mobiliário de preparação**.

Características Técnicas

Tipo	Mesa Central Soldada
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxL)	1500 x 600 mm
Prateleira Inferior	Não