

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 Central Inox AISI 304 2000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUMCS020608	Modelo:	MCS020608
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MCS020608
Marca	EUTRON
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa central em aço inoxidável AISI 304, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Superfície de trabalho de 2000x600mm. Robusta e higiênica.

Descricao Completa

Mesa Inox Cozinha Profissional — Mesa Central Inox – Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução robusta para cozinhas profissionais, concebida para suportar as exigências diárias de qualquer restaurante ou cafeteria movimentada. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para um ambiente de trabalho higiênico. A superfície ampla oferece um espaço generoso para a preparação de alimentos, tornando-a ideal para chefes e equipas de cozinha.

Adicionalmente, a ausência de prateleira inferior confere a esta bancada de cozinha profissional uma versatilidade ímpar, permitindo a arrumação de equipamentos maiores ou caixas de armazenamento de forma prática. É um elemento neutro indispensável, que se adapta perfeitamente a diversas configurações de cozinha, proporcionando um ambiente de trabalho mais organizado e eficiente. A resistência superior do material assegura um desempenho fiável a longo prazo, otimizando o investimento para negócios exigentes.

Aplicações

Esta mesa central é perfeita para diversas aplicações em ambientes de restauração, incluindo:

- Instalações de preparação em cozinhas de restaurantes e hotéis.
- Áreas de apoio em pastelarias e padarias para manipular massas e ingredientes.
- Espaços de buffet ou catering que exijam uma superfície de trabalho adicional.
- Laboratórios alimentares que necessitem de uma superfície estéril e fácil de limpar.

Características Técnicas

Tipo	Mesa Central Lisa
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (Comprimento x Largura)	2000 mm x 600 mm

Prateleira Inferior	Não Incluída
Pés	Reguláveis