

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 rapido
ao produto

Mesa Escorredora 1400x700 mm com Cuba Dupla Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19014346	Modelo:	FSB-147-ESC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FSB-147-ESC
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa escorredora de 1400x700 mm em aço inoxidável AISI 304, com cuba de fundo duplo para drenagem eficiente de vegetais e descongelamento de alimentos. Fornecida montada.

Descricao Completa

Esta mesa escorredora de 1400x700 mm, fabricada em aço inoxidável AISI 304, integra uma cuba de fundo duplo para otimizar a drenagem e a preparação de vegetais e saladas em cozinhas profissionais.

Mesa Escurredora — Características Técnicas

Dimensões Totais (C x L x A)	1400 x 700 x 850 mm
Dimensões Cuba (C x L x P)	1160 x 500 x 375 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Cuba	Fundo duplo perfurado com válvula de drenagem
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Aplicação	Escorrer vegetais, saladas e descongelar alimentos

Aplicações Profissionais

Esta mesa escurredora é um equipamento essencial para a área de preparação e lavagem em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias e snack-bares que preparam saladas frescas. Também se adapta a cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência na preparação de grandes volumes é crucial. Pode ser utilizada em talhos e peixarias para o descongelamento seguro de produtos. A sua robustez e design de Linha 700 permitem uma integração perfeita em cozinhas de produção intensiva.

Mesa Escurredora — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, garante máxima resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Drenagem Eficiente:** A cuba de fundo duplo com fundo superior perfurado e válvula de drenagem otimiza o escoamento de líquidos, mantendo os alimentos secos e frescos.
- **Versatilidade:** Perfeita para escorrer vegetais, saladas e descongelar uma variedade de alimentos de forma higiênica e controlada.
- **Estabilidade e Adaptação:** Os pés em aço inoxidável ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade durante o uso.
- **Pronta a Usar:** Fornecida totalmente soldada e montada, minimiza o tempo de instalação e permite a sua utilização imediata após a entrega.

Para que serve o fundo duplo da cuba?

O fundo superior é perfurado para permitir que a água escorra dos alimentos (vegetais, saladas) para o fundo inferior, que possui uma válvula de drenagem. Isto garante que os alimentos não fiquem submersos em água, mantendo-os mais secos e frescos.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É ideal para ambientes de cozinha profissional, onde a higiene é primordial.

Esta mesa é adequada para descongelar grandes volumes?

Sim, com dimensões de cuba de 1160 x 500 x 375 mm, esta mesa oferece uma capacidade considerável para descongelar alimentos de forma segura e higiênica, permitindo que a água de descongelação escorra eficientemente.

A mesa vem montada ou desmontada?

Este modelo é fornecido totalmente soldado, o que significa que chega montado e pronto a instalar na sua cozinha profissional, poupando tempo e esforço na montagem.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite nivelar a mesa em superfícies irregulares e adaptá-la à altura de trabalho desejada para maior ergonomia.