

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 Inox 1000x600x600 mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005049	Modelo:	MCB-106
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCB-106
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304 com 1000x600x600 mm, ideal para preparação de alimentos ou apoio de equipamentos em cozinhas profissionais compactas. Inclui prateleira inferior e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1000x600x600 mm, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para preparação ou apoio de equipamentos.

Características Técnicas

Dimensões Totais (C x P x A)	1000 x 600 x 600 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Espessura do Tampo	1,2 mm
Frete do Tampo	50 mm, reforçada com ómeas longitudinais
Altura de Trabalho	600 mm (permite plano de trabalho de aparelhos entre 850-900 mm)
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Prateleira Inferior	Incluída
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho compacta é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais com espaço limitado. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias, e como mesa de apoio em restaurantes de bairro ou cantinas escolares e empresariais. A sua profundidade de 600 mm permite a integração eficiente em linhas de confeção ou como superfície de preparação adicional.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Higiene:**** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.
- ****Otimização de Espaço:**** Com uma profundidade de 600 mm, esta mesa é perfeita para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, sem comprometer a área de trabalho útil.
- ****Versatilidade:**** Pode ser utilizada como superfície de preparação de alimentos, apoio para pequenos equipamentos de cozinha ou como extensão de outras bancadas.
- ****Estabilidade e Ajuste:**** Os pés em aço inoxidável são ajustáveis em altura, permitindo nivelar a mesa em pisos irregulares e adaptar a altura conforme a necessidade do operador.
- ****Armazenamento Adicional:**** A prateleira inferior incluída oferece um espaço conveniente para guardar utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é totalmente fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida montada, o que significa que está pronta a instalar e utilizar imediatamente após a entrega, sem necessidade de montagem por parte do cliente.

Os pés da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, a mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite nivelar a superfície de trabalho em pisos irregulares e adaptar a altura às necessidades ergonómicas.

?

Para que tipo de cozinhas é esta mesa mais adequada?

Com a sua profundidade de 600 mm, esta mesa é particularmente adequada para cozinhas profissionais com espaço limitado, como as de snack-bares, roulotes, food trucks, cafés e pequenas pastelarias, onde a otimização do espaço é crucial.

A mesa inclui prateleira inferior?

Sim, esta mesa de trabalho é fornecida com uma prateleira inferior, que oferece um espaço adicional e conveniente para armazenamento de utensílios, equipamentos ou ingredientes, contribuindo para a organização da cozinha.