

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 1600x600x600 mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005431	Modelo:	MCB-166
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCB-166
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1600x600x600 mm, ideal para preparação e apoio de equipamentos. Fornecida montada com prateleira inferior.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1600x600x600 mm, é uma solução robusta e higiênica para áreas de preparação e apoio em cozinhas profissionais. A sua altura de 600 mm permite alinhar o plano de trabalho com equipamentos de bancada, otimizando o fluxo de trabalho.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (LPA)	1600 x 600 x 600 mm
Espessura do Tampo	1,2 mm
Frente do Tampo	50 mm
Reforço do Tampo	Ómegas longitudinais
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Prateleira	Inferior incluída
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- **Restaurantes e Tascas:** Para preparação de pratos, apoio a fogões ou fornos de bancada.
- **Snack-bares e Hamburgarias:** Ideal para montagem de sanduíches, hambúrgueres ou como superfície de apoio para equipamentos como tostadeiras e fritadeiras.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Essencial para grandes volumes de preparação de alimentos, desde legumes a carnes.
- **Pastelarias e Padarias:** Utilizada para amassar, esticar massas ou como área de arrefecimento e decoração.
- **Rouletes e Food Trucks:** Otimiza o espaço limitado, servindo como bancada de preparação ou suporte para equipamentos compactos.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304, material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, cumprindo as normas sanitárias mais exigentes.
- **Durabilidade e Robustez:** A chapa de 1,2 mm de espessura no tampo, reforçada com ômega longitudinais, garante uma resistência excepcional a impactos e cargas pesadas, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior incluída oferece espaço adicional para arrumação de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Estabilidade e Ajuste:** Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização intensiva.
- **Ergonomia no Trabalho:** A altura de 600 mm é pensada para alinhar o plano de trabalho com outros equipamentos de bancada, reduzindo a necessidade de movimentos repetitivos e melhorando o conforto do operador.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida completamente montada e pronta a instalar, o que facilita a sua colocação e utilização imediata na sua cozinha profissional.

Qual a espessura do tampo de trabalho?

O tampo de trabalho possui uma espessura de 1,2 mm, garantindo robustez e durabilidade para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo um nivelamento perfeito em qualquer superfície e uma adaptação ergonómica.

Esta mesa é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, o tampo é fabricado em aço inoxidável AISI-304, um material que cumpre as normas sanitárias rigorosas e é ideal para o contacto direto e seguro com alimentos.

A prateleira inferior é removível?

A prateleira inferior é fixa e está incluída na estrutura da mesa, proporcionando um espaço de arrumação adicional e estável para os seus utensílios ou ingredientes.