



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

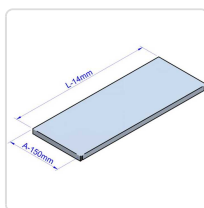
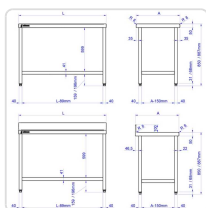
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Trabalho Central Inox 1200x500x850 mm Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066496	Modelo:	MCD-125
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021388
Modelo	MCD-125

Largura Mesa	L500
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, 1200x500x850 mm, ideal para preparação. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, com pés ajustáveis e prateleira reforçada.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, com 1200x500x850 mm, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene. Fornecida desmontada, a sua montagem é simples e rápida, resultando numa estrutura estável e duradoura para uso intensivo.

Mesa de Preparação Central — mesa central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1200 x 500 x 850 mm
Profundidade	500 mm (Linha Bancada/Snack)
Tampo	Frente de 50 mm, bordas arredondadas, reforços longitudinais
Estrutura	Chassi robusto, pés ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, bem como restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa que necessitam de uma superfície de preparação robusta e higiénica.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI-304 garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente profissional. A sua estrutura desmontável facilita o transporte e armazenamento, otimizando custos e espaço. Após a montagem por aparafusamento, a mesa oferece uma estabilidade e robustez notáveis, suportando o ritmo de trabalho intenso. Os pés ajustáveis permitem nivelar a mesa em qualquer superfície, e a prateleira inferior reforçada oferece espaço adicional de arrumação.

Qual a profundidade desta mesa de trabalho?

Esta mesa possui uma profundidade de 500 mm, sendo ideal para espaços mais compactos ou como complemento em linhas de preparação existentes.

Como é feita a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida e robusta após a instalação.

O material é resistente à corrosão?

Sim, a mesa é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa inclui pés de aço inoxidável ajustáveis em altura, permitindo adaptá-la às suas necessidades ergonómicas e nivelá-la em superfícies irregulares.

Esta mesa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 500 mm, esta mesa é classificada como Linha Bancada/Snack, sendo particularmente adequada para cozinhas com espaço limitado, como food trucks, snack-bares ou áreas de preparação secundárias.