



Hotelequip.pt

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.



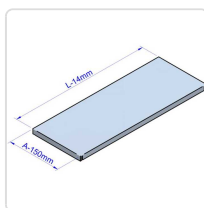
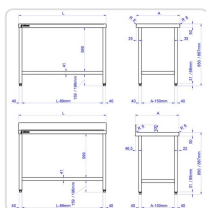
Acesso rapido
ao produto

Mesa Central Inox 1400x500x850 mm Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066497	Modelo:	MCD-145
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021395

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021395
Modelo	MCD-145

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

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1400x500x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada, com montagem fácil e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com dimensões de 1400x500x850 mm, é projetada para oferecer uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1400 x 500 x 850 mm
Frente do Tampo	50 mm
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Reforço do Tampo	Ómeas longitudinais

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis ou serviços de catering. A sua profundidade de 500 mm torna-a adequada para espaços onde a otimização do layout é crucial, como em roulotes ou food trucks.

Mesa Central Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Design desmontável que facilita o transporte, armazenamento e montagem rápida no local.
- Pés ajustáveis em altura para adaptação a diferentes pisos e necessidades ergonómicas.
- Tampo com frente de 50 mm e bordas arredondadas para segurança e facilidade de limpeza.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes.

Qual o material de construção desta mesa?

Esta mesa é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas e ao nivelamento do piso.

Esta mesa é adequada para que tipo de cozinhas?

Com a sua profundidade de 500 mm, esta mesa é versátil e adequada para qualquer cozinha profissional, especialmente aquelas com espaço limitado, como snack-bares, roulotes ou cozinhas de apoio.

Posso adicionar acessórios a esta mesa?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional e outros acessórios opcionais, como gavetas, para aumentar a funcionalidade da mesa.