



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

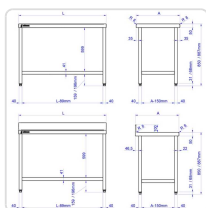
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Trabalho Central Inox 2000x500x850 mm Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066510	Modelo:	MCD-205
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021623
Modelo	MCD-205

Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, 2000x500x850 mm, fornecida desmontada para fácil transporte e montagem. Ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, com 2000x500x850 mm, é fornecida desmontada para otimizar o transporte e armazenamento, garantindo uma montagem rápida e uma estrutura robusta para uso profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	2000 x 500 x 850 mm
Frente do Tampo	50 mm
Bordas do Tampo	Arredondadas
Reforço do Tampo	Ómeas longitudinais
Chassi	Para estabilidade
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Prateleira Intermédia	Opcional
Acessórios Opcionais	Gavetas, prateleiras de mesa com luz ou luz e calor

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, especialmente onde o espaço é um fator crítico. É ideal para áreas de preparação em snack-bares, roulotos e food trucks, devido à sua profundidade de 500 mm. Encontra também aplicação em cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, e cantinas de pequena e média dimensão, como as de escolas ou empresas. A sua robustez torna-a adequada para a preparação de alimentos em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras, bem como para o apoio em áreas de produção de hotéis e serviços de catering.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ômega de reforço longitudinal no tampo e um chassi robusto, garante uma superfície de trabalho estável e segura.
- **Otimização de Espaço e Custo:** Fornecida desmontada, permite uma significativa economia nos custos de transporte e armazenamento, sendo fácil de montar no local.
- **Flexibilidade de Uso:** Os pés ajustáveis em altura e a possibilidade de adicionar prateleiras intermédias ou gavetas opcionais adaptam a mesa a diversas necessidades operacionais.
- **Design Funcional:** O tampo com frente de 50 mm e bordas arredondadas contribui para a segurança e ergonomia no manuseamento diário.

Como é feita a montagem desta mesa?

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

Qual o material de construção e a sua durabilidade?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Os pés da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, a mesa inclui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptá-la às necessidades específicas do espaço e do utilizador.

Posso adicionar acessórios a esta mesa?

Sim, existem acessórios opcionais como gavetas, prateleiras intermédias adicionais e prateleiras de mesa com luz ou luz e calor, para aumentar a funcionalidade e a organização do espaço de trabalho.

Esta mesa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 500 mm, esta mesa é ideal para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, roulotes ou áreas de preparação mais compactas, sem comprometer a área de trabalho essencial.