



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.



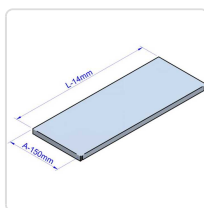
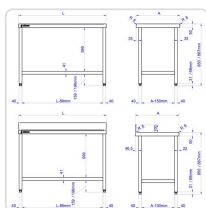
Acesso rapido
ao produto

Mesa de Trabalho Central Inox 800x500x850 mm Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066494	Modelo:	MCD-85
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021364

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021364
Modelo	MCD-85

Largura Mesa	L500
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 800x500x850 mm. Fornecida desmontada, oferece montagem fácil e excelente estabilidade.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 800x500x850 mm, é ideal para otimizar a área de preparação em cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua construção robusta e design inteligente garantem durabilidade e funcionalidade no dia a dia.

Mesa de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	800 x 500 x 850 mm
Frente do Tampo	50 mm com bordas arredondadas
Reforço do Tampo	Ômega de reforço longitudinal
Estrutura	Desmontável, chassi robusto
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é uma solução versátil para diversas áreas de preparação em cozinhas profissionais. É ideal para snack-bares, roulotes e food trucks, onde o espaço é limitado e a eficiência é crucial. Também se adapta perfeitamente a cafés com cozinha, pastelarias, cozinhas de apoio em restaurantes de bairro e cantinas de pequena dimensão, oferecendo uma superfície robusta e higiénica para a manipulação de alimentos, corte, ou como suporte para equipamentos de bancada.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.
- **Otimização de Espaço:** Com dimensões compactas e fornecida desmontada, permite uma economia significativa no transporte e armazenamento, sendo ideal para espaços reduzidos.
- **Estabilidade Superior:** O chassi robusto e os reforços longitudinais no tampo asseguram uma excelente estabilidade, mesmo durante trabalhos intensivos.
- **Flexibilidade de Uso:** Pés ajustáveis em altura e a possibilidade de incorporar prateleiras intermédias e outros acessórios opcionais adaptam a mesa a diversas necessidades operacionais.
- **Montagem Simplificada:** O sistema de estrutura montável permite uma montagem rápida e fácil por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e pronta a usar.

Qual o material de construção desta mesa de trabalho?

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

É fácil montar esta mesa?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem fácil e rápida por aparafusamento. O seu sistema de estrutura montável permite que seja instalada com grande facilidade.

Quais as dimensões exatas da mesa?

As dimensões totais da mesa são 800 mm de comprimento, 500 mm de profundidade e 850 mm de altura.

?

Posso ajustar a altura da mesa?

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

Esta mesa é adequada para ambientes com humidade?

Sim, sendo construída em aço inoxidável AISI-304, esta mesa é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a perfeitamente adequada para utilização em cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada humidade.