

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

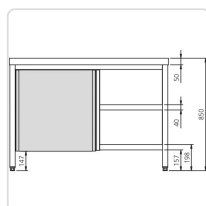


Mesa Central com Portas de Correr Inox 2000x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012822	Modelo:	MCP-207
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCP-207
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 2000x700x850 mm, com estrutura soldada e duas portas de correr, ideal para organização e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 2000x700x850 mm, integra portas de correr para otimizar o espaço e a organização em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	2000 x 700 x 850 mm
Tipo de Estrutura	Fechada, soldada
Material	Aço inoxidável
Portas	2, de correr, com puxador integrado
Bancada	50 mm de altura, bordas arredondadas
Prateleira Inferior	Plana intermédia, ajustável em altura, reforçada
Pés	Tubulares 40x40 mm, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é ideal para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua profundidade de 700 mm (Linha 700) torna-a versátil para hotéis, pastelarias com confeção e serviços de catering, onde a organização e o aproveitamento do espaço são cruciais.

Mesa Central com Portas de Correr — Principais Vantagens

- **Otimização de Espaço:** As portas de correr eliminam a necessidade de espaço adicional para abertura, ideal para cozinhas com áreas limitadas.
- **Higiene Superior:** Fabricada em aço inoxidável com acabamento brilhante, a superfície é fácil de limpar, prevenindo a acumulação de resíduos e sujidade.
- **Organização Eficiente:** A prateleira inferior ajustável e o espaço interno fechado permitem armazenar utensílios e ingredientes de forma organizada e protegida.
- **Estabilidade Robusta:** A estrutura soldada e os pés tubulares de 40x40 mm garantem uma base sólida e estável para todas as tarefas de preparação.
- **Durabilidade e Resistência:** Construção integral em aço inoxidável assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Qual a profundidade desta mesa de trabalho?

Esta mesa possui uma profundidade de 700 mm, enquadrando-se na Linha 700, ideal para cozinhas profissionais que necessitam de um bom equilíbrio entre espaço de trabalho e otimização da área.

Como é fornecida esta mesa em termos de montagem?

A mesa é fornecida completamente montada, com a estrutura soldada, o que significa que está pronta a instalar e a utilizar imediatamente após a entrega.

As portas de correr facilitam a limpeza e a higiene?

Sim, o sistema de portas de correr com rolo superior e trilho guia inferior foi concebido para ser de fácil limpeza, evitando o acúmulo de resíduos e sujidade, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

A prateleira inferior é ajustável em altura?

Sim, a prateleira inferior intermédia é plana, com frente dobrada e reforço longitudinal, sendo totalmente ajustável em altura para se adaptar às suas necessidades de armazenamento.

Esta mesa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Sim, as portas de correr são uma vantagem significativa em cozinhas com espaço reduzido, pois não requerem área adicional para a sua abertura, otimizando o fluxo de

?

trabalho e a circulação.