

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 de Ângulo 700x700 mm Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004966	Modelo:	MMA-77
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MMA-77
Largura (mm)	600–1000 mm

Material

Inox

Descrição Resumida

Mesa de ângulo em aço inoxidável 700x700x850 mm, ideal para otimizar cantos em cozinhas profissionais. Inclui prateleira inferior e proteção contra respingos.

Descrição Completa

A mesa de ângulo em aço inoxidável de 700x700x850 mm integra-se perfeitamente em linhas de lavagem ou preparação, otimizando o aproveitamento de cantos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700 x 700 x 850 mm
Material	Aço inoxidável
Acabamento	Brilhante
Frente de Bancada	50 mm de altura, bordas arredondadas
Proteção Contra Respingos	100 x 15 mm, soldada, bordas arredondadas
Pés	Aço inoxidável, altura ajustável
Prateleira Inferior	Incluída
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de ângulo é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com layout em L ou U, integrando-se em áreas de lavagem de louça, preparação de alimentos ou como extensão de bancadas existentes. É particularmente útil em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e cozinhas de hotéis, onde cada centímetro de espaço de trabalho é crucial para a eficiência operacional.

Mesa de Ângulo — Principais Vantagens

- Aproveitamento máximo do espaço: Permite transformar cantos de 90° em áreas de trabalho funcionais, essenciais em cozinhas com espaço limitado.
- Higiene e durabilidade: Fabricada em aço inoxidável, garante fácil limpeza, resistência à corrosão e longa vida útil, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Superfície de trabalho contínua: Facilita o fluxo de trabalho e a movimentação de utensílios e alimentos, melhorando a ergonomia e a produtividade.
- Proteção contra salpicos: A proteção traseira soldada evita que líquidos e resíduos atinjam as paredes, mantendo a área mais limpa.
- Estabilidade e adaptabilidade: Pés ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em pisos irregulares e adaptá-la à altura de trabalho desejada.

Esta mesa de ângulo é compatível com outras bancadas de cozinha?

Sim, esta mesa foi especificamente projetada para se integrar com bancadas e pias da Linha 700, permitindo criar um ambiente de trabalho contínuo e otimizado em cantos de 90°.

Como é feita a limpeza e manutenção do aço inoxidável?

A limpeza é simples, utilizando água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento brilhante e a durabilidade do aço inoxidável.

A prateleira inferior incluída é ajustável em altura?

A informação fornecida não especifica se a prateleira inferior é ajustável. Geralmente, estas prateleiras são fixas ou com ajuste limitado para garantir a máxima robustez da estrutura.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e intuitiva, realizada por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida na sua cozinha profissional.

Qual a importância da proteção contra respingos?

A proteção contra respingos, soldada e com bordas arredondadas, é crucial para manter a higiene da área de trabalho e das paredes adjacentes, prevenindo a acumulação de sujidade e facilitando a limpeza.