

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Preparação Inox com Cuba Dupla 1400x700mm

Informacoes do Produto

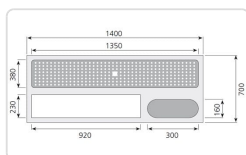
SKU: EX19012060

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo: Preparação

Largura (mm): 1000–1500 mm

Descricao Resumida

Mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304, com 1400x700x850 mm, equipada com cuba dupla de grande capacidade para drenagem e descongelação.

Descricao Completa

Esta mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304, com 1400x700x850 mm, integra uma cuba dupla de grande capacidade (1200x500x350 mm) ideal para operações de drenagem e descongelação em cozinhas profissionais.

mesa preparação inox — mesa de preparação inox — Características Técnicas

Dimensões Totais	1400 x 700 x 850 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões Cuba	1200 x 500 x 350 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Material	Aço inoxidável AISI 304
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Tipo de Cuba	Fundo duplo (superior perfurado, inferior com válvula de drenagem)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa de preparação é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos e peixarias, onde a drenagem de produtos frescos é constante. É igualmente útil em cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering para a preparação de vegetais e descongelação eficiente de grandes volumes de alimentos.

Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para máxima durabilidade e higiene.
- Cuba dupla com fundo perfurado para drenagem eficaz de líquidos e resíduos.
- Válvula de drenagem no fundo inferior para escoamento fácil e rápido.
- Pés ajustáveis em altura para adaptação a diferentes espaços e necessidades ergonómicas.

- Superfície de trabalho ampla e resistente, ideal para diversas tarefas de preparação.

Qual a principal funcionalidade da cuba dupla?

A cuba dupla permite a drenagem eficiente de líquidos, com um fundo superior perfurado para reter sólidos e um fundo inferior com válvula para escoar a água, ideal para vegetais ou descongelação.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar, altamente resistente à corrosão e fácil de higienizar, sendo a escolha padrão para equipamentos em cozinhas profissionais.

Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

Esta mesa é fornecida totalmente montada, o que significa que está pronta a instalar e utilizar imediatamente após a entrega.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, a mesa possui pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo uma adaptação precisa ao nível do solo e às necessidades ergonómicas do utilizador.

É adequada para a Linha 700 de equipamentos?

Com uma profundidade de 700 mm, esta mesa de preparação integra-se perfeitamente com outros equipamentos da Linha 700, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha profissional.