

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



Hotelequip.pt

Mesa de Preparação Inox com Cuba Dupla 2542x600x850 mm

Informacoes do Produto

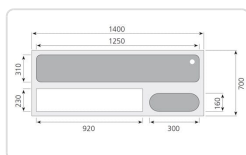
SKU: EX19014428

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo: Preparação

Largura (mm): mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304 com 2542x600x850 mm, equipada com cuba de fundo duplo de 1200x500x350 mm, ideal para escorrer e descongelar alimentos.

Descricao Completa

Esta mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304, com dimensões de 2542x600x850 mm, integra uma cuba de fundo duplo ideal para escorrer e descongelar alimentos em cozinhas profissionais.

mesa preparação alimentos — Características Técnicas

Dimensões Totais (C x P x A)	2542 x 600 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões da Cuba	1200 x 500 x 350 mm
Tipo de Cuba	Fundo duplo (superior perfurado, inferior com válvula de drenagem)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Linha	Bancada (profundidade 600 mm)

Aplicações Profissionais

Esta mesa de preparação é uma solução robusta para qualquer cozinha profissional que exija uma área de trabalho ampla e funcionalidade de lavagem e drenagem. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais, saladas ou descongelar produtos de forma higiénica e eficiente. A sua profundidade de 600 mm torna-a adequada para otimizar o espaço em áreas de preparação.

Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, assegura máxima resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e a facilidade de limpeza do aço inoxidável garantem a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar.
- **Funcionalidade Versátil da Cuba:** A cuba de fundo duplo com fundo superior perfurado e válvula de drenagem é perfeita para lavar e escorrer vegetais, frutas ou descongelar alimentos, evitando que fiquem submersos em água.
- **Estabilidade e Robustez:** Fornecida totalmente soldada, oferece uma estrutura excepcionalmente estável e resistente, pronta para o uso intensivo diário.
- **Adaptação ao Espaço:** Pés ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em qualquer tipo de pavimento e adaptá-la à altura de trabalho desejada.

Qual a principal vantagem da cuba de fundo duplo?

A cuba de fundo duplo permite escorrer líquidos eficientemente enquanto retém sólidos no fundo superior perfurado, sendo ideal para lavar vegetais ou descongelar alimentos sem que fiquem submersos.

Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece excelente resistência à corrosão e é perfeitamente adequada para ambientes húmidos como cozinhas profissionais e áreas de lavagem.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

Esta mesa é fornecida totalmente soldada, o que significa que chega pronta a instalar na sua cozinha, garantindo máxima robustez e estabilidade desde o primeiro momento.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés da mesa são fabricados em aço inoxidável e são ajustáveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita à ergonomia do seu espaço de trabalho e ao nivelamento do pavimento.

Qual a profundidade desta mesa de trabalho?

Com uma profundidade de 600 mm, esta mesa enquadra-se na linha de bancada, sendo otimizada para espaços onde a profundidade é um fator crítico, sem comprometer a área de

trabalho.