

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Central Inox 1600x800x850mm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM5712191	Modelo:	Cafeteria
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Cafeteria
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Modelo	Cafeteria

Descricao Resumida

Mesa central robusta em inox para cozinhas profissionais (1600x800x850mm). Inclui orifício de esvaziamento e porta-cestos opcional. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Mesa Central Inox para Cozinhas Profissionais — Principais Vantagens

Apresentamos a Mesa Central Inox (bancada de trabalho em inox central), uma solução robusta e versátil concebida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais. Com dimensões generosas de 1600x800x850 mm, esta mesa oferece uma superfície ampla e higiênica, indispensável para a preparação de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e similares.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta mesa de preparação garante uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, incluindo HACCP. A sua superfície lisa e resistente à corrosão facilita a limpeza, assegurando um ambiente de trabalho impecável. O orifício de esvaziamento, revestido com borracha anti-salpicos, otimiza a gestão de resíduos e líquidos, contribuindo para uma maior eficiência e segurança.

Com um design que permite a combinação com mesas de ligação e mesas de carga em ângulo, esta bancada central adapta-se perfeitamente a diferentes configurações de cozinha, criando um fluxo de trabalho otimizado e um espaço produtivo para qualquer chef ou equipa de cozinha.

Aplicações

Esta mesa central é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija uma superfície de trabalho durável e de fácil manutenção. É perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios, bem como para o apoio em diversas fases do processo culinário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Mesa Central
Dimensões (C x L x A)	1600 x 800 x 850 mm

Característica	Detalhe
Características Específicas	Orifício de esvaziamento revestido com borracha anti-salpicos; Porta-cestos desmontável opcional
Material	Aço Inoxidável