

# 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: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 1800x600mm com 2 Prateleiras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160180S2	<b>Modelo:</b>	WTC160180S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1800 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160180S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central robusta em aço inoxidável 1800x600x850mm, com 2 prateleiras para máxima arrumação e eficiência na cozinha.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e duradoura. A incorporação de duas prateleiras adicionais maximiza o espaço de arrumação, facilitando a organização dos seus utensílios e ingredientes, essenciais para ambientes de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de catering, esta mesa é versátil e adapta-se a diversas necessidades de preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas e permite uma limpeza fácil, sendo perfeita para ambientes de elevado tráfego onde a robustez e a sanidade são cruciais.

### Características Técnicas

Material da Bancada:	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas:	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Número de Prateleiras:	2
Altura Regulável:	850-900 mm
Dimensões (CxPxA):	1800 x 600 x 850 mm
Fornecimento:	Desmontada

### Perguntas Frequentes

**P: Qual a durabilidade desta bancada em ambientes de cozinha intensos?**

R: A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais de alto volume.

**P: As prateleiras são ajustáveis?**

R: O tipo de prateleiras não é especificado como ajustável, mas a sua presença permite uma organização eficaz de equipamentos e utensílios, mantendo a área de trabalho desimpedida.

**P: Esta mesa é fácil de montar?**

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, facilitando a sua implementação no espaço de trabalho.

**P: Posso utilizar esta bancada em áreas de preparação de carne crua?**

R: O aço inoxidável AISI 304 é um material higiénico e fácil de desinfetar, tornando-o adequado para a preparação de diversos tipos de alimentos, incluindo carne crua, desde que sejam seguidas as normas de segurança alimentar.

**P: Que vantagens oferece uma mesa de trabalho central?**

R: Uma bancada de trabalho central otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas grandes, permitindo o acesso de vários colaboradores e a organização eficiente do espaço, melhorando a produtividade geral da equipa.