

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1000x500mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150100S2	Modelo:	WTC150100S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150100S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central profissional em aço inox AISI 304 com 2 prateleiras inferiores. Dimensões 1000x500x850mm. Pernas reguláveis de 850 a 900mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade em qualquer espaço de confeção, esta mesa de preparação profissional em aço inoxidável AISI 304 combina durabilidade e higiene. Representa uma solução robusta e versátil para cozinhas industriais, restaurantes e outros estabelecimentos alimentares que exigem equipamentos de elevada qualidade. A sua construção e as duas prateleiras inferiores oferecem um espaço de trabalho amplo e armazenamento adicional, contribuindo para uma operação mais organizada e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este robusto plano de trabalho central é ideal para uma variedade de tarefas em cozinhas profissionais, incluindo a preparação de alimentos, montagem de pratos e organização de utensílios. A sua superfície resistente e de fácil limpeza torna-a indispensável em ambientes como padarias, pastelarias, serviços de catering e bares, onde a higiene e a eficiência são cruciais. A capacidade de ajustar a altura das pernas permite uma adaptação perfeita às necessidades ergonómicas da equipa.

Características Técnicas

Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	De 850 a 900 mm
Bancada Frontal e Lateral	65 mm
Dimensões (LxPxA)	1000x500x850 mm
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais e ambientes com alta humidade.

Qual a altura máxima e mínima que as pernas podem ser reguladas?

As pernas desta mesa de trabalho podem ser ajustadas numa faixa de 850 mm a 900 mm, permitindo uma flexibilidade de altura para se adaptar a diferentes necessidades e utilizadores.

A montagem do produto é complexa?

Não, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem simples e rápida, sem exigir ferramentas especializadas.

É possível utilizar esta mesa como bancada de apoio junto a equipamentos de confeção?

Com as suas duas prateleiras adicionais e dimensões compactas, este móvel é ideal como bancada de apoio, oferecendo espaço extra para utensílios e ingredientes.

Que tipo de limpeza é recomendada para manter o brilho do aço inoxidável?

Recomenda-se a limpeza regular com um detergente suave e um pano macio. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável.