

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central Inox Prateleira 2400x500x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150240S1	<b>Modelo:</b>	WTC150240S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150240S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com uma prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 240x50x85 cm. Pés ajustáveis.

## Descricao Completa

### Mesa de trabalho inox 2400x500 — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como cozinhas industriais, pastelarias e talhos, esta bancada de preparação central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as necessidades. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade excepcional e fácil limpeza, características determinantes para ambientes profissionais exigentes. Os pés reguláveis permitem um ajuste de altura entre 850-900 mm, garantindo ergonomia e adaptabilidade a diversas operações, promovendo assim um espaço de trabalho mais eficiente.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de aço inoxidável é um elemento fundamental para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e refeitórios, onde a preparação de alimentos exige os mais elevados padrões de higiene. A sua configuração central com prateleira inferior facilita o acesso a utensílios e ingredientes de ambos os lados, otimizando a organização e a produtividade. É ideal para a preparação de pratos, corte de vegetais, montagem de sanduíches, ou como suporte para equipamentos de pequena dimensão, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. A sua robustez é uma mais-valia em qualquer contexto.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Ajustável dos Pés	850-900 mm
Dimensões (CxLxA)	2400x500x850 mm
Prateleiras	1 Prateleira Inferior

Característica	Detalhe
Frente e Costados do Tampo	65 mm
Estado de Fornecimento	Desmontado

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?**

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e easy to clean, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas em cozinhas profissionais e prolongando a vida útil do equipamento.

**P: É possível ajustar a altura da mesa para diferentes necessidades de trabalho?**

R: Sim, os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade assegura uma postura de trabalho confortável para diversos utilizadores e tarefas.

**P: A mesa vem montada ou desmontada?**

R: A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a instalação, sendo o processo de montagem simples e rápido, com todos os componentes necessários incluídos.

**P: Esta bancada é adequada para a preparação de alimentos em ambientes de grande produção?**

R: Com as suas generosas dimensões e construção robusta, esta mesa é perfeitamente adequada para ambientes de grande produção, oferecendo uma vasta área de trabalho e suporte fiável para as operações diárias.

**P: A prateleira inferior pode ser utilizada para armazenamento de equipamentos pesados?**

R: Sim, a prateleira inferior em aço inoxidável é projetada para suportar o peso de utensílios, painéis e pequenos equipamentos, contribuindo para a organização eficiente da sua cozinha profissional.