

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1800x500mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150180S2	Modelo:	WTC150180S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150180S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1800x500mm com 2 prateleiras inferiores, robusta e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para preparação e armazenamento. A sua construção robusta garante durabilidade e fácil higiene, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. Com duas prateleiras, oferece um amplo espaço para organizar utensílios e ingredientes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais funcional e produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de apoio é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, desde restaurantes e bares a pastelarias e talhos. A sua constituição em inox AISI 304 torna-a resistente à corrosão e fácil de limpar, suportando as exigências de ambientes de trabalho intensivos e garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar. A adaptabilidade do modelo central permite o acesso de múltiplos lados, ideal para cozinhas com fluxo de trabalho dinâmico.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304, satinado
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Patas	Reguláveis em altura (850-900 mm)
Frontais e Laterais	Encimera de 65 mm
Dimensões (CxPxA)	1800 x 500 x 850 mm
Observações	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem de uma mesa de trabalho central?

Uma mesa central permite o acesso e a utilização por diversos lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração em cozinhas profissionais com equipas maiores. Este modelo específico, com duas prateleiras, maximiza ainda mais o espaço.

Este móvel pode ser usado como mesa de apoio ou apenas para preparação?

A sua versatilidade permite-lhe ser utilizada tanto para a preparação de alimentos, graças à superfície robusta em aço inoxidável, como para o apoio de equipamentos ou armazenamento organizado de utensílios, adaptando-se a várias necessidades da cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa?

Graças ao aço inoxidável AISI 304, a bancada é extremamente fácil de limpar com produtos de limpeza neutros e um pano húmido, garantindo os mais altos padrões de higiene. A resistência à corrosão assegura uma manutenção simplificada e uma longevidade do equipamento sem esforço adicional.

Posso ajustar a altura da mesa consoante as minhas necessidades?

Sim, as patas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta funcionalidade ergonómica é crucial para adaptar a bancada de trabalho à estatura dos colaboradores e ao tipo de tarefa a realizar, promovendo o conforto e a prevenção de lesões.

É difícil montar esta mesa de trabalho?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem grande complexidade. As instruções incluídas, juntamente com a estrutura de tubos quadrados e as prateleiras fáceis de encaixar, permitem que o processo seja ágil e eficiente, estando a mesa pronta para uso em pouco tempo.