

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 em Inox com Prateleira 1800x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150180S1	Modelo:	WTC150180S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150180S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 1800x500mm e prateleira inferior. Pernas reguláveis (850-900mm) para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

Com um design pensado para a utilização central na sua cozinha, permite um acesso facilitado a partir de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração da equipa. A prateleira inferior oferece espaço adicional para arrumação de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a sua área de trabalho organizada e desimpedida.

Aplicações Profissionais

É uma adição indispensável para restaurantes, pastelarias, talhos, bares e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho duradoura e resistente. Perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como apoio para equipamentos de cozinha, esta bancada adapta-se a diversas utilizações.

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma fácil manutenção, características essenciais para o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar no setor profissional. A capacidade de ajuste das suas pernas permite uma adaptação a diferentes alturas de trabalho, proporcionando maior conforto e ergonomia à sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável das Pernas	Entre 850-900 mm
Dimensões (CxPxA)	1800 x 500 x 850 mm

Característica	Detalhe
Prateleiras	1 Prateleira inferior
Instalação	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. É fácil de montar?

Sim, esta mesa é fornecida desmontada, mas foi projetada para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto.

2. O aço inoxidável AISI 304 difere muito do AISI 201?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão e oxidação, ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade ou exposição a substâncias ácidas, garantindo maior durabilidade e higiene em comparação com o AISI 201.

3. Posso ajustar a altura da mesa?

Com certeza! As pernas são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo-lhe adaptar a altura da bancada às suas necessidades ergonómicas e às de outros equipamentos na sua cozinha.

4. Esta mesa é adequada para áreas de grande humidade?

Absolutamente. Devido à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, esta mesa é altamente resistente à humidade e ideal para ambientes como cozinhas industriais, onde a limpeza frequente e a presença de vapor são comuns.

5. A prateleira inferior é amovível?

Sim, a prateleira inferior pode ser removida para facilitar a limpeza ou para acomodar itens maiores por baixo da área de trabalho principal. A sua flexibilidade de uso ajudará a otimizar o espaço.