

# 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 em Inox com Prateleira, 1400x500 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150140S1	<b>Modelo:</b>	WTC150140S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1400 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150140S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1400x500 mm e altura regulável.

## Descricao Completa

### Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design com uma prateleira inferior oferece espaço adicional e organizado para os seus utensílios e equipamentos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo. A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 garante uma superfície higiénica e de fácil manutenção, essencial em qualquer estabelecimento do setor alimentar.

A sua estrutura resistente e patas reguláveis de 40x40 mm em tubo quadrado, permitindo ajustes de altura entre 850 e 900 mm, asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades e pisos. Esta bancada central é ideal para ambientes onde o acesso pelos quatro lados é fundamental, facilitando a colaboração e o manuseamento de alimentos e outros artigos. Com acabamento acetinado de alta qualidade, a superfície não só é funcional, mas também apresenta uma estética profissional.

### Aplicações Profissionais

A mesa de trabalho é um elemento indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, proporcionando uma área de preparação ampla e resistente para diversas tarefas. A sua configuração central torna-a perfeita para estabelecimentos com grande volume de trabalho, onde a acessibilidade é crucial. Será também uma mais-valia em linhas de produção, self-services ou refeitórios, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Graças à prateleira adicional, é possível armazenar ingredientes, utensílios ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho superior desimpedida e organizada. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-a uma solução de excelência para qualquer negócio que preze pela qualidade e eficiência.

### Características Técnicas

Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura e Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

<b>Altura Regulável</b>	850-900 mm
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Painéis Dianteiro e Laterais</b>	65 mm
<b>Prateleira</b>	1 prateleira inferior
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1400x500x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a altura mínima e máxima desta mesa de trabalho?**

A altura desta mesa é regulável, permitindo ajustá-la entre um mínimo de 850 mm e um máximo de 900 mm para melhor se adequar às suas necessidades ergonômicas.

### **De que material são feitos os painéis da mesa?**

O tampo da mesa é fabricado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado para garantir durabilidade, higiene e uma aparência profissional.

### **Esta mesa de trabalho requer montagem?**

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e permite uma instalação personalizada. A montagem é intuitiva.

### **A mesa inclui prateleira inferior?**

Sim, esta mesa de trabalho vem equipada com uma prateleira inferior de aço inoxidável, ideal para um armazenamento prático e acessível de utensílios e ingredientes essenciais.

### **Esta bancada é adequada para uso em cozinhas industriais?**

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional, é perfeitamente adequada para o uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes e hotelaria.