

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 800x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150080S1	Modelo:	WTC150080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150080S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304 com prateleira e pés reguláveis. Dimensões 800x500x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central de elevada qualidade, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a produtividade. Construída em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis para qualquer ambiente de restauração exigente. O design central permite o acesso fácil de vários lados, tornando-a ideal para tarefas colaborativas e preparação intensiva de alimentos. A prateleira inferior integrada proporciona espaço de arrumação adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e higiénica.

Esta mesa possui pés robustos e reguláveis, característica fundamental para garantir a estabilidade em qualquer tipo de pavimento e a possibilidade de ajustar a altura de trabalho entre 850-900 mm. Esta flexibilidade ergonómica é crucial para o conforto do utilizador e para adaptar o mobiliário às especificidades do espaço. A superfície lisa e de fácil limpeza do aço inoxidável, aliado à construção robusta, simplifica a manutenção diária e assegura que os mais altos padrões de higiene alimentar são sempre cumpridos. É uma solução versátil e fiável para as necessidades de preparação e suporte em qualquer estabelecimentos comercial.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens, e cozinhas de catering. A sua robustez e facilidade de limpeza fazem dela a escolha ideal para áreas de preparação de alimentos, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. Pode ser utilizada como uma estação de trabalho principal para chefs e cozinheiros, uma área de apoio para pequenos eletrodomésticos, ou como uma superfície adicional para a montagem de pratos. A prateleira inferior é útil para organizar louça, recipientes Gastronorm ou pequenos equipamentos de cozinha, mantendo o balcão principal desimpedido para a preparação ativa. É um investimento inteligente que melhora a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões (LxPxA)	800x500x850 mm
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras	1 (inferior)
Bancada frontal e laterais	65 mm
Fornecido	Desmontado

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem complicações. Todas as peças necessárias e instruções claras estão incluídas para facilitar o processo, garantindo que pode ter a sua nova superfície de trabalho pronta em pouco tempo.

2. Qual é a altura máxima e mínima que os pés reguláveis permitem?

Os pés reguláveis desta mesa de trabalho permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade é ideal para adaptar a mesa à estatura dos utilizadores ou às especificidades do espaço, proporcionando maior ergonomia e conforto durante as tarefas diárias.

3. O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto direto com alimentos?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, sendo o material de eleição para ambientes que exigem os mais rigorosos padrões de segurança alimentar. É perfeitamente seguro e recomendado para o contacto direto com alimentos.

4. A prateleira inferior é fixa ou ajustável em altura?

A prateleira inferior desta mesa de trabalho é fixa na posição. Embora não seja ajustável em altura, foi estrategicamente posicionada para maximizar o espaço de arrumação e a estabilidade da estrutura, oferecendo um suporte robusto para diversos artigos de cozinha.

5. Esta mesa pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?

Graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, este balcão foi projetado para resistir a ambientes húmidos e corrosivos, como cozinhas profissionais. A durabilidade do material garante uma longa vida útil e desempenho fiável, mesmo sob condições exigentes.