

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 Inox com Prateleira 1200x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150120S1	Modelo:	WTC150120S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150120S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. 1200x500x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de apoio central robusta e funcional, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene. Este móvel versátil é a solução ideal para preparação de alimentos, organização de utensílios ou como superfície de apoio em qualquer ambiente de restauração, hotelaria ou coletividade. A estrutura integral em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

A superfície de trabalho espaçosa e a prateleira inferior oferecem uma área extra valiosa para armazenamento, permitindo manter os seus ingredientes e equipamentos essenciais sempre à mão. A adaptabilidade é garantida pelas pernas ajustáveis em altura, que permitem uma personalização ergonómica da bancada, adaptando-a às necessidades específicas da sua equipa e espaço. Uma aquisição indispensável para o bom funcionamento do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é perfeita para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, talhos, cozinhas de hotel, hospitais ou cantinas. A sua construção em aço inoxidável torna-a ideal para zonas de preparação de carnes, peixes, vegetais ou para dispor equipamentos de pequena dimensão como liquidificadores e batedeiras. Pode ser utilizada como uma ilha de preparação no centro da cozinha ou como uma extensão de outras bancadas, proporcionando flexibilidade máxima no design do seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Características Técnicas

Montagem	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Lados da Bancada	65 mm

Dados Técnicos

Dimensões (AxFxH)

1200x500x850 mm

Perguntas Frequentes

A mesa de trabalho requer montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem intuitiva. Com ferramentas básicas e seguindo as instruções, a sua equipa poderá montá-la facilmente, poupando custos adicionais.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta funcionalidade é crucial para garantir uma postura ergonómica para os utilizadores, reduzindo a fadiga durante as horas de trabalho.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável AISI 304 requer?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão. Para a manutenção diária, basta utilizar água morna e um detergente suave. É recomendável secar a superfície após a limpeza para evitar manchas de água.

Esta mesa é adequada para uso em áreas de processamento de alimentos?

Definitivamente sim. O aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar, não poroso e higiénico, sendo a escolha padrão para equipamentos utilizados em cozinhas profissionais e indústrias alimentares que exigem elevada limpeza.

A mesa pode ser utilizada como ilha central na cozinha?

Sim, o design deste modelo permite a sua utilização como uma ilha central, otimizando o espaço e o acesso em cozinhas profissionais. A prateleira inferior oferece armazenamento extra e acessível de todos os lados.