

# 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 Central em Inox 140x50cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150140S0	<b>Modelo:</b>	WTC150140S0
<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>	WTC150140S0

### Descricao Resumida

Mesa central de trabalho em aço inoxidável AISI 304, com pernas ajustáveis de 85 a 90 cm. Ideal para cozinhas profissionais, 140x50cm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e ambientes exigentes, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e fácil de higienizar. A sua construção em AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para a preparação de alimentos em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para o seu restaurante, pastelaria, talho ou qualquer cozinha industrial que necessite de uma área de preparação central resistente e funcional. A sua configuração sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade para armazenamento de equipamentos ou mobilidade debaixo da bancada, otimizando o espaço na sua área de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC150140S0
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Dimensões (LxPxA)	1400 x 500 x 850 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Canto Frontal e Lateral	65 mm
Montagem	Desmontada

### Perguntas Frequentes

**Para que tipos de ambientes esta mesa de trabalho é mais adequada?**

Esta mesa é excelentemente adequada para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, pastelarias e outras operações de serviço de alimentação que requerem uma superfície de trabalho central robusta e higiénica.

**Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo uma longa vida útil do equipamento e cumprindo os mais elevados padrões de higiene para a preparação de alimentos.

**É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as pernas ajustáveis em tubo quadrado AISI 304 permitem regular a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, adaptando-se às necessidades específicas dos utilizadores e espaços.

**A mesa de trabalho vem montada ou desmontada?**

O equipamento é fornecido desmontado, facilitando o transporte e a instalação, com um processo de montagem simples e intuitivo.

**Este modelo inclui prateleira inferior?**

Não, este modelo é especificamente desenhado sem prateleira inferior, o que proporciona maior liberdade para movimentação ou para a colocação de equipamentos mais volumosos por baixo.