

# 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 Inox Central 1500x500x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150150S0	<b>Modelo:</b>	WTC150150S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150150S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1500x500x850mm, sem prateleira, com pernas ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Mesa de trabalho inox 1500x500 — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar essencial para qualquer cozinha industrial. A sua robustez e design sem prateleira intermédia otimizam o espaço, permitindo uma limpeza fácil e adaptabilidade à configuração do seu equipamento.

A superfície lisa em aço inox AISI 304 acetinado oferece uma área de preparação higiênica e resistente à corrosão, fundamental no setor da restauração. As pernas ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita, adaptando-se a diversas alturas e superfícies irregulares, assegurando a segurança da sua equipa e a precisão das suas operações diárias.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria, pastelarias, talhos e qualquer estabelecimento de restauração que exija uma superfície de trabalho central em ambientes exigentes. A ausência de prateleira inferior facilita a colocação de equipamentos de maior porte ou a utilização de contentores de resíduos, contribuindo para uma operação mais fluida e organizada.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior, sendo perfeita para manipulação de alimentos, corte e preparação de ingredientes. É um investimento duradouro que suporta as rotinas intensivas e os requisitos de higiene mais rigorosos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1500x500x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)

Pés	Reguláveis (850-900 mm)
Prateleira Inferior	Não incluída
Painel Frontal e Laterais	65 mm
Tipo	Central (ilhas)

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções e ferramentas necessárias para uma montagem rápida e simples, permitindo que a coloque em funcionamento sem demoras.

### **Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A sua qualidade superior assegura a manutenção das características ao longo do tempo.

### **Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?**

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis em altura, entre 850 mm e 900 mm, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas e às dos seus colaboradores, promovendo o conforto e a ergonomia durante o trabalho.

### **Esta bancada pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional?**

Absolutamente. O seu design versátil e a construção robusta tornam-na adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos cafés e snack-bars a grandes restaurantes e cantinas industriais.

### **Como devo limpar e fazer a manutenção da mesa?**

A limpeza é simples. Basta utilizar um detergente neutro e um pano húmido para manter a superfície em aço inoxidável sempre higienizada. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do equipamento.