

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 800x500x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150080S0	<b>Modelo:</b>	WTC150080S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150080S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 800x500x850h mm. Pés reguláveis para estabilidade e ergonomia em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar a funcionalidade e a higiene em qualquer cozinha profissional, esta **bancada de trabalho central em aço inoxidável** é a solução ideal para operações que exigem durabilidade e eficiência. Com o seu design robusto e a possibilidade de ajuste em altura, proporciona um espaço de trabalho versátil e adaptável às necessidades específicas do seu estabelecimento de restauração ou hotelaria.

A superfície em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, assegura uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. A estrutura de suporte, com pernas de tubo quadrado e pés reguláveis, garante estabilidade inabalável e permite nivelar a mesa em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se perfeitamente ao ambiente da sua cozinha.

### mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garantindo máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo e a ambientes agressivos.
- Superfície de trabalho espaçosa e sem prateleira inferior, ideal para alocar equipamentos maiores ou permitir a circulação livre de pessoal.
- Pés reguláveis em altura, proporcionando a ergonomia perfeita para diferentes utilizadores e compensando irregularidades no solo para uma estabilidade ótima.
- Design central permite o acesso fácil de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a cooperação em cozinhas com elevado volume de produção.
- Limpeza e manutenção simplificadas, graças aos materiais lisos e não porosos que impedem a acumulação de sujidade e facilitam a desinfeção.

### Aplicações Profissionais

Este robusto plano de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras a cafetarias e cozinhas de catering. A sua adaptabilidade torna-a perfeita para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção, ou como área de empratamento. É igualmente indicada para laboratórios ou áreas de produção alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho higiénica e resistente.

### Características Técnicas

<b>Tipo:</b>	Mesa de Trabalho Central
<b>Material da Encimera:</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Material das Patas:</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Altura das Patas:</b>	Regulável entre 850-900 mm
<b>Dimensões (CxLxA):</b>	800x500x850 mm
<b>Prateleira Inferior:</b>	Não incluída
<b>Frente e Costados da Encimera:</b>	65 mm
<b>Montagem:</b>	Fornecida desmontada

## Perguntas Frequentes

---

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

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem rápida e simplificada. Não são necessárias ferramentas especiais e o processo é intuitivo para qualquer utilizador.

### **Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, ferrugem e a ácidos alimentares. Garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em ambientes profissionais.

### **Os pés reguláveis desta bancada oferecem que tipo de benefício?**

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma postura ergonómica para os colaboradores e compensando desníveis no chão para uma estabilidade perfeita.

### **Esta mesa pode ser utilizada em que tipo de cozinhas?**

Devido à sua construção robusta e materiais higiénicos, é adequada para restaurantes, hotelaria, cafetarias, padarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho de alta qualidade e de fácil limpeza.

### **Existe alguma prateleira inferior disponível para este modelo?**

Este modelo específico é fornecido sem prateleira inferior, o que o torna ideal para a colocação de equipamentos volumosos ou para a movimentação livre de tabuleiros. Caso necessite de arrumação adicional, existem acessórios compatíveis que podem ser adquiridos separadamente.