

# 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 Inox 1000x500x850h sem Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150100S0	<b>Modelo:</b>	WTC150100S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150100S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Pés reguláveis para ergonomia. 1000x500x850h mm.

## Descricao Completa

### Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas operações de preparação. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

A adaptabilidade é uma das suas características distintivas, com pés reguláveis que permitem ajustar a altura para um conforto ergonómico ideal. Este equipamento é projetado para suportar o uso diário intenso, mantendo a estabilidade mesmo nas condições mais exigentes. Essencial para quem procura eficiência e fiabilidade.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais. É ideal para tarefas de pré-preparação de alimentos, como corte de legumes, organização de ingredientes ou montagem de pratos.

Pode ser utilizada como estação de trabalho central, facilitando o acesso por vários colaboradores e otimizando o espaço. É também uma excelente opção para áreas de apoio em pastelarias, padarias ou talhos, onde a higiene e a resistência são cruciais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de montagem	Desmontada
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Frente e costados da bancada	65 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x500x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

**P: Esta mesa é adequada para ambientes com muita humidade?**

R: Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a altamente resistente à corrosão e ideal para cozinhas onde a presença de humidade é constante, garantindo uma longa vida útil.

**P: A altura da mesa pode ser ajustada para diferentes utilizadores?**

R: Com certeza. Os pés são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm, permitindo um ajuste preciso para o conforto ergonómico de diferentes operadores.

**P: Preciso de ferramentas especiais para montar esta mesa?**

R: Não, a mesa é fornecida desmontada e projetada para uma montagem simples, geralmente com ferramentas básicas, seguindo as instruções fornecidas.

**P: É possível adicionar uma prateleira inferior posteriormente?**

R: Este modelo específico não inclui prateleira inferior, mas existem acessórios e módulos compatíveis no nosso catálogo que podem complementar o armazenamento e a funcionalidade.

**P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

R: Absolutamente. O acabamento satinado do aço inoxidável AISI 304 não só oferece uma estética profissional, como também facilita a limpeza e manutenção diária, cumprindo as normas de higiene.