

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox com Portas Deslizantes 1600x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190160PT	Modelo:	WTC190160PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190160PT

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas deslizantes em ambas as faces. Pernas reguláveis para máxima ergonomia. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Este móvel central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene. O seu design robusto com portas de correr em ambos os lados facilita o acesso e a organização, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de movimentação intensa. Construída com materiais de alta qualidade, esta superfície de trabalho oferece uma solução estável e resistente para a preparação de alimentos, suportando o uso diário exigente.

As pernas ajustáveis permitem adaptar o equipamento à altura ideal, assegurando a ergonomia e o conforto dos utilizadores. A sua capacidade de ser fornecida desmontada simplifica o transporte e a montagem, tornando-a numa escolha prática para empreendimentos de hotelaria. É, sem dúvida, um investimento que contribui para a eficiência e a limpeza em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cantinas.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e cozinhas industriais. A sua configuração central e as portas deslizantes em ambos os lados tornam-na perfeita para cozinhas com espaço limitado ou onde é necessário acesso bidirecional. Permite a sua utilização como estação de trabalho principal, área de preparação de ingredientes, zona de apoio para equipamentos de confeção, ou como mesa de empratamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Superfície	65mm

Característica	Detalhe
Dimensões	1600x900x850 (AxFxH) mm
Tipo de Portas	Porta deslizante em ambas as caras

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R1: Sim, o design da mesa permite que seja fornecida desmontada, facilitando significativamente o transporte e a montagem rápida no local, sem necessidade de ferramentas especializadas.

P2: As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

R2: Sim, as pernas são fabricadas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a altura da mesa às suas necessidades ergonómicas.

P3: Qual o material da superfície da mesa e quais as suas vantagens?

R3: A superfície é feita de aço inoxidável AISI 304 acetinado. Este material é conhecido pela sua alta resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

P4: As portas deslizantes em ambas as faces são realmente úteis em que cenário?

R4: As portas deslizantes em ambas as faces são particularmente vantajosas em cozinhas onde a mesa é um ponto central de acesso, permitindo que utilizadores de ambos os lados acedam ao interior sem obstruções e otimizando o espaço.

P5: Este produto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R5: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, pastelarias, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de uma estação de trabalho robusta, higiénica e ergonomicamente adaptável para preparação de alimentos.