

# 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 Central Inox com Porta de Correr 1200x900 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190120PT	<b>Modelo:</b>	WTC190120PT
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190120PT

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (1200x900mm) com pés ajustáveis e portas de correr para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável robusto oferece uma superfície de trabalho central ampla e duradoura. Equipada com porta de correr em ambas as faces, facilita o acesso e organização, sendo ideal para ambientes dinâmicos de restauração. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene superior e resistência à corrosão, indispensável para o setor alimentar.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços e necessidades ergonômicas, assegurando estabilidade mesmo sob uso intensivo. Este equipamento é uma solução prática para preparação de alimentos, organização e armazenamento, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficaz e um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafeterias, padarias e outros estabelecimentos. É igualmente adequada para empresas de catering que necessitam de um espaço de trabalho central robusto e higiênico. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto na preparação de alimentos como para o suporte de pequenos equipamentos de cozinha ou armazenamento de utensílios, facilitando as operações diárias.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC190120PT
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Frente e Lados da Bancada	65mm

Característica	Detalhe
Porta	Corredera em ambas as faces
Dimensões (LxPxA)	1200x900x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade desta mesa de trabalho em aço inoxidável?**

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante elevada resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

### **É fácil montar e instalar esta mesa?**

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo uma rápida colocação em operação na sua cozinha.

### **Os pés ajustáveis oferecem boa estabilidade?**

Com certeza. Os pés em tubo quadrado de 40x40mm são reguláveis, o que permite nivelar a mesa em superfícies irregulares e garantir a máxima estabilidade durante a utilização.

### **Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. Foi concebida para suportar o rigor do uso diário em cozinhas de alta demanda, tornando-a uma escolha fiável para qualquer negócio de restauração.

### **Como posso garantir a higiene da mesa no dia a dia?**

O aço inoxidável AISI 304 é extremamente fácil de limpar e desinfetar, o que ajuda a manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha de forma prática e eficiente.