

# 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 em Inox 2400x900x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190240PT	<b>Modelo:</b>	WTC190240PT
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190240PT

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (2400x900x850mm), com portas de correr em ambos os lados e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Mesa de Apoio em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central de excelência, concebida para resistir às exigências do dia a dia. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os mais altos padrões de higiene. Com a sua conceção central, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho, permitindo acesso de ambos os lados e uma organização eficiente do espaço.

A funcionalidade das portas de correr em ambos os lados facilita o acesso e a arrumação de utensílios ou ingredientes, mantendo tudo organizado e ao alcance. Os pés reguláveis, com ajuste entre 850-900mm, permitem adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa, garantindo conforto e prevenindo a fadiga durante longas horas de utilização.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio em aço inoxidável é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras de grande dimensão até cozinhas de catering e instituições que requerem uma superfície de trabalho durável e versátil. O seu design com portas de correr é particularmente útil em espaços onde a circulação é intensa, permitindo maximizar o armazenamento sem obstruir as passagens.

É perfeita para tarefas de preparação de alimentos, como cortar, picar e montar pratos, servindo também como uma estação de embalamento ou como suporte para equipamentos de pequeno porte. A facilidade de montagem e a estrutura desmontável tornam-na prática para transportes ou reorganizações de layout da cozinha, oferecendo flexibilidade inigualável para o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura dos Pés Regulável</b>	850 - 900mm
<b>Frente e Lados da Bancada</b>	65mm

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2400x900x850mm
<b>Portas</b>	De correr em ambas as faces
<b>Montagem</b>	Desmontada (fácil montagem)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?**

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes de restauração.

### **As pernas da mesa são ajustáveis em altura?**

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

### **Esta mesa é adequada para uma cozinha profissional?**

Completamente. As suas características técnicas, como a construção robusta em inox e as portas de correr em ambos os lados, tornam-na perfeita para o uso intensivo em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

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

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas a sua conceção foi pensada para uma montagem simples e rápida, o que facilita também o transporte ou a relocalização do equipamento.

### **As portas de correr funcionam em ambos os lados?**

Sim, a mesa está equipada com portas de correr em ambos os lados, permitindo um acesso conveniente e eficiente ao interior, independentemente do lado de trabalho na cozinha.