

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 c/ Portas Deslizantes 2200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190220PT	Modelo:	WTC190220PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190220PT

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas deslizantes, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 2200x900x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma robuste mesa de preparação central em aço inoxidável, projetada para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene. Este módulo de trabalho versátil, com as suas portas deslizantes em ambas as faces, facilita o acesso e organiza o armazenamento de utensílios e ingredientes, tornando o ambiente de trabalho mais eficiente e seguro.

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada, assegurando uma ergonomia ideal para os operadores e uma fácil integração com outros equipamentos da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios que necessitam de um espaço de preparação centralizado e com fácil acesso em ambos os lados. É particularmente útil em cozinhas com tráfego intenso, onde a rapidez e a organização são essenciais. Pode ser utilizada para pré-preparação de alimentos, apoio à confeção ou como zona de montagem de pratos.

A sua conceção com portas deslizantes torna-a uma solução excelente para espaços onde cada centímetro conta, eliminando a necessidade de espaço adicional para a abertura de portas basculantes. A estabilidade proporcionada pelas pernas reguláveis garante uma base sólida para qualquer tipo de trabalho culinário, desde os mais delicados aos mais exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis
Altura Regulável	850-900mm

Frente e Costados da Encimera	65mm
Portas	Corrediças em ambas as faces
Dimensões (AxFxH)	2200x900x850mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada humidade?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma excelente resistência à humidade e à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais onde a limpeza frequente é essencial.

As portas deslizantes ocupam muito espaço ao abrir?

Não, as portas deslizantes foram concebidas para otimizar o espaço, pois não necessitam de arco de abertura como as portas convencionais. Isto permite a instalação em corredores mais estreitos ou áreas de trabalho compactas.

É possível ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores?

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas dos seus colaboradores ou a diferentes configurações de equipamento.

Como é efetuada a limpeza e manutenção desta mesa?

A superfície em aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza com produtos desinfetantes suaves e um pano húmido. A ausência de reentrâncias desnecessárias simplifica a manutenção da higiene rigorosa necessária em cozinhas.

Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação. Embora possa ser montada autonomamente com base nas instruções, a montagem profissional é recomendada para garantir a máxima estabilidade e alinhamento.