

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 Inox Central Portas de Correr 2600x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190260PT	Modelo:	WTC190260PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190260PT

Descricao Resumida

Mesa de trabalho industrial em inox (2600x900mm) com portas de correr, ideal para cozinhas profissionais de alta produção. Altura regulável.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para espaços que exigem durabilidade e funcionalidade. A sua construção robusta e o design inteligente com portas de correr em ambos os lados facilitam o acesso e a organização do espaço de trabalho, promovendo uma melhor gestão da cozinha.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias e serviços de catering. O seu tampo em aço inoxidável AISI 304 acetinado oferece uma superfície higiénica e resistente para a preparação de alimentos, enquanto a estrutura central com portas de correr bidirecionais permite a utilização por vários elementos da equipa simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Lados do Tampo	65mm
Dimensões (AxFxH)	2600x900x850 mm
Portas	Correr em ambas as faces
Estado de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem das portas de correr bidirecionais?

As portas de correr bidirecionais permitem um acesso rápido e fácil ao interior da mesa por ambos os

lados, otimizando a eficiência e o fluxo de trabalho em cozinhas com tráfego intenso ou onde vários chefs precisam de aceder ao mesmo tempo.

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, com todos os componentes necessários inclusos, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às necessidades da minha equipa?

Absolutamente. As pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis em altura, oferecendo a flexibilidade de ajustar a superfície de trabalho entre 850mm e 900mm, garantindo assim uma ergonomia ideal para diferentes utilizadores e tarefas.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e propriedades higiénicas, sendo o material de eleição para equipamentos que estarão em contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

Esta mesa é adequada para cozinhas de grande dimensão?

Com as suas generosas dimensões de 2600x900mm, esta mesa é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, oferecendo uma ampla superfície de trabalho e arrumação acessível, que se adapta perfeitamente a operações de preparação intensivas e otimizadas.