

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox AISI 201 1500x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMC157	Modelo:	MC157
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MC157

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 201, 1500x700x850 mm, com prateleira inferior e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central oferece uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e uma superfície de trabalho estável. Fabricada em aço inoxidável AISI 201, é ideal para ambientes que exigem os mais altos padrões de limpeza e resistência. A presença de uma prateleira inferior reforçada proporciona espaço adicional para arrumação, otimizando o fluxo de trabalho.

Com um design que facilita a montagem, este tampo de trabalho destaca-se pela sua solidez, essencial para as exigências diárias da restauração e hotelaria. Os pés reguláveis em altura permitem adaptar a superfície de trabalho a diferentes necessidades, assegurando o máximo conforto e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bancada torna-a uma adição valiosa a uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA. É perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho fiável e fácil de higienizar. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

Utilize-a como área principal para corte, preparação ou como superfície de apoio para equipamentos. A prateleira inferior é ideal para armazenar utensílios, embalagens ou ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão e a cozinha organizada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 201
Espessura do frontal da bancada	40 mm
Reforço da bancada	Tabuleiro duplo laminado de 18 mm

Característica	Detalhe
Prateleira inferior	Com frontal de 40 mm e ómega de reforço
Pernas	Tubo quadrado de 40x40 mm, reguláveis em altura
Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI 201 nesta mesa?

O aço inoxidável AISI 201 oferece uma excelente combinação de resistência à corrosão e custo-benefício, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta mesa de trabalho são reguláveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades específicas do utilizador e do ambiente.

A montagem da mesa é complicada?

Não, a mesa foi concebida para uma montagem rápida e simplificada, com todas as ferramentas necessárias incluídas para um resultado sólido e robusto.

Para que serve a prateleira inferior?

A prateleira inferior, reforçada com ómega e frontal de 40mm, proporciona um espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios e ingredientes, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente.

Como posso garantir a longevidade da minha mesa de trabalho em inox?

Para prolongar a vida útil da sua mesa, recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e evitar o uso de abrasivos que possam riscar a superfície, mantendo o seu brilho e higiene.