

# 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: 22/05/2026

*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 1800x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160180SD	<b>Modelo:</b>	WTC160180SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160180SD

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 180x60 cm. Pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em espaços de restauração, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e funcionalidade. A superfície de trabalho generosa, aliada a uma prática porta de correr, oferece um espaço de preparação organizado e higiênico, crucial para a eficiência diária do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para uma variedade de aplicações em ambientes de hotelaria e restauração. É adequada para a preparação de alimentos em restaurantes, pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais, onde a robustez e a facilidade de limpeza são indispensáveis. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos lados, maximizando a produtividade em cozinhas de grande movimento.

### Características Técnicas

Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura	Regulável entre 850-900 mm
Dimensionamento	1800x600x850 (AxFxH) mm
Características Adicionais	Frente e laterais da superfície com 65 mm

### Perguntas Frequentes

**P: Esta mesa de apoio requer montagem profissional?**

R: Não, as mesas são fornecidas desmontadas, mas foram concebidas para uma montagem simples e intuitiva, permitindo uma rápida instalação no seu local de trabalho com ferramentas básicas.

**P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?**

R: Esta mesa utiliza aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes alimentares.

**P: Posso ajustar a altura da superfície de trabalho?**

R: Sim, as pernas do equipamento são ajustáveis em altura, permitindo que personalize a sua bancada de trabalho entre 850 mm e 900 mm para um conforto ergonómico ideal.

**P: A superfície é adequada para preparação intensiva de alimentos?**

R: Absolutamente. A superfície em aço inoxidável é robusta e higiénica, perfeitamente adequada para a preparação intensiva de alimentos, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

**P: Esta bancada é central ou mural?**

R: Esta mesa é de configuração central, o que significa que pode ser posicionada no meio da cozinha, permitindo acesso de todos os lados e otimizando o fluxo de trabalho.