

# 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 1400x600x850h mm Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC160140PT | <b>Modelo:</b>    | WTC160140PT         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 1400 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC160140PT |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com portas deslizantes, ajustável em altura. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 140x60 cm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de apoio central, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece excepcional resistência à corrosão e uma superfície de trabalho higiénica, indispensável em qualquer ambiente alimentar. As portas de correr em ambos os lados facilitam o acesso ao armazenamento interno, tornando-a ideal para estabelecimentos com requisitos de espaço e eficiência elevados.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeita para o centro de cozinhas em restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a organização e a facilidade de limpeza são cruciais. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, otimizando as operações de preparação de alimentos e o armazenamento de utensílios, garantindo um ambiente de trabalho ordenado e produtivo. É uma solução versátil para qualquer negócio do setor alimentar que procure durabilidade e funcionalidade.

### Características Técnicas

| Característica                | Detalhe                               |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Dimensões (AxFxH)             | 1400x600x850 mm                       |
| Material da Encimera          | Aço inoxidável AISI 304 satinado      |
| Material das Patas            | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm      |
| Regulação da Altura das Patas | 850-900 mm                            |
| Frente e Costados da Encimera | 65 mm                                 |
| Montagem                      | Desmontada (fornecida com instruções) |
| Portas                        | Corredera em ambas as faces           |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de espaços esta mesa de trabalho é mais adequada?**

Esta mesa é ideal para cozinhas de restauração, hotelaria e pastelaria, devido à sua construção central e às portas deslizantes que permitem o acesso de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes dinâmicos.

**Qual o material da superfície de trabalho?**

A superfície (encimera) é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a higiene necessária.

**As patas da mesa são ajustáveis em altura?**

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis em altura, entre 850 e 900 mm, permitindo ajustar a mesa à ergonomia ideal para o seu espaço e equipa de trabalho.

**A mesa é entregue montada ou desmontada?**

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento. A montagem é simples e acompanha todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e eficiente.

**As portas deslizantes oferecem acesso prático ao interior?**

Com portas de correr em ambos os lados, a mesa proporciona um acesso extremamente prático e eficiente ao seu interior, permitindo guardar e aceder a utensílios e ingredientes de forma ergonómica e organizada, sem obstruir passagens.