

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 em Inox 1300x700x850mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC170130S0 | Modelo: | WTC170130S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1300 x 700 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC170130S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304, 1300x700mm, com altura ajustável. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Central — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes profissionais, esta mesa de trabalho central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas, restaurantes e unidades hoteleiras. Dispor de uma superfície de trabalho central otimiza o fluxo de trabalho e permite um acesso fácil de diversas áreas da cozinha.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis tornam este balcão de preparação um ativo versátil para qualquer instalação. A ausência de prateleira inferior confere à mesa uma maior liberdade de movimento e espaço para equipamentos maiores ou necessidades específicas de arrumação, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de cozinha. Invista numa solução prática que promove a higiene e a longevidade, facilitando as operações diárias e contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cozinhas industriais a pastelarias e talhos. A sua constituição em aço inoxidável e design sem prateleira inferior tornam-na perfeita para manipulação de alimentos, preparação de pratos, suporte para equipamentos de confeção ou como um ponto central para montagem de refeições. É a base ideal para qualquer operação que exija elevada higiene e durabilidade.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Material das Patas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Regulação das Patas | 850-900 mm |
| Frente e Costados da Bancada | 65 mm |

Dimensões (AxFxH)

1300x700x850 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é altamente higiênico, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar que exigem conformidade com as normas HACCP.

P: Esta mesa é adequada para uso em cozinhas de grande volume?

R: Sim, o seu design central e a construção robusta tornam-na perfeita para cozinhas profissionais de grande volume, facilitando o fluxo de trabalho e a acessibilidade.

P: Posso ajustar a altura da superfície de trabalho?

R: Sim, as patas são reguláveis em altura entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas e operacionais.

P: A mesa vem montada ou desmontada?

R: Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada, o que também permite maior flexibilidade na movimentação.

P: É fácil limpar esta mesa de trabalho?

R: Sim, a superfície em aço inoxidável satinado e o design sem prateleira inferior tornam a limpeza extremamente fácil e eficiente, um requisito crucial para a higiene alimentar.