

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 Apoio Central em Inox 1800x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170180S0	Modelo:	WTC170180S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170180S0

Descricao Resumida

Mesa de apoio central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Robustez, higiene e pés ajustáveis para estabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e casas de restauração, 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 durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais para ambientes de trabalho exigentes. O design central permite fácil acesso de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, os pés ajustáveis adaptam-se perfeitamente a diferentes níveis de piso, assegurando estabilidade em qualquer situação operacional. A ausência de prateleira inferior oferece um espaço amplo e desobstruído para movimentação ou armazenamento temporário.

A superfície lisa e de fácil limpeza promove rigorosos padrões de higiene, um requisito fundamental para o setor alimentar. Esta estação de trabalho é uma escolha inteligente para estabelecimentos que procuram um mobiliário funcional e de longa duração. A mesa contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e eficaz, onde a produtividade da sua equipa pode ser maximizada. É uma peça indispensável para otimizar os processos diários de preparação e manuseamento de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, restaurantes, pastelarias e hotéis. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, como base para equipamentos de pequena dimensão ou como área de separação em linhas de montagem. A sua robustez permite o manuseamento de utensílios pesados, enquanto a sua superfície em aço inoxidável é perfeita para tarefas que exijam máxima higiene, como o corte de carnes ou vegetais. É igualmente adequada para lavandarias industriais como bancada de apoio para dobrar e organizar a roupa, ou em laboratórios que necessitem de uma superfície de trabalho estável e fácil de desinfetar.

Características Técnicas

Material da Bancada:	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas:	Tubo quadrado AISI 304

Dimensões das Patas:	40x40 mm
Altura Regulável:	850-900 mm
Rebordo da Bancada:	Frente e laterais de 65 mm
Dimensões (LxPxH):	1800x700x850 mm
Prateleira:	Não incluída
Montagem:	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes profissionais que exigem máxima higiene.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade tornam-na perfeita para o ambiente de uma cozinha profissional, suportando o uso intensivo e garantindo a higiene necessária.

Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo ajustá-la entre 850 mm e 900 mm para um conforto ergonómico e adaptabilidade a diferentes espaços de trabalho.

A mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, permitindo que esteja operacional em pouco tempo após a entrega.

Esta mesa possui alguma prateleira inferior para arrumação?

Não, este modelo de mesa de apoio central não inclui prateleira inferior, oferecendo um espaço totalmente livre e desobstruído abaixo da bancada para maior versatilidade.