

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 AISI 304 1500x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170150S0	Modelo:	WTC170150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170150S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (1500x700x850mm) com pés reguláveis para cozinhas profissionais. Higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente exigente da cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. A sua conceção central permite um acesso facilitado em qualquer tipo de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. A durabilidade do material garante resistência à corrosão, ideal para a preparação de alimentos e tarefas de elevada intensidade.

A estrutura sólida e os pés reguláveis asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades ergonómicas, tornando-a uma solução versátil para diversos estabelecimentos. Sendo de fácil montagem, permite uma implementação rápida e eficiente, minimizando interrupções na sua operação. Este equipamento é indispensável para qualquer negócio que preze pela organização e pela segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, take-aways e cozinhas industriais. A sua configuração central torna-a ideal para áreas de preparação que requerem múltiplos acessos, como ilhas de cozinha ou zonas de expedição. É uma peça fundamental para qualquer ponto de manipulação de alimentos que exija um elevado padrão de higiene e durabilidade, como a preparação de carnes, legumes ou massas. A sua resistência a ambientes húmidos e corrosivos torna-a um recurso valioso para a lavagem e secagem de utensílios de cozinha.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Espessura do Acabamento Frontal/Lateral	65 mm

Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

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

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e uma superfície de fácil limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais. É a escolha ideal para ambientes que lidam diariamente com humidade e diferentes tipos de alimentos.

Esta mesa de trabalho exige montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Todas as peças necessárias e instruções estão incluídas para facilitar a sua instalação.

A altura da mesa pode ser ajustada?

Sim, esta mesa possui patas reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, proporcionando flexibilidade para se adaptar às preferências ergonómicas da sua equipa e às exigências do espaço.

É adequada para ser utilizada como ilha central na cozinha?

Absolutamente. O seu design sem prateleira inferior, associado às dimensões robustas, torna-a ideal para ser posicionada centralmente, facilitando o acesso e a circulação em torno da área de preparação.

Como posso garantir a durabilidade e higiene da superfície?

Para garantir a máxima durabilidade e higiene, recomenda-se a limpeza regular da superfície com produtos específicos para aço inoxidável e evitar o uso de abrasivos. A sua manutenção é simples, contribuindo para uma vida útil prolongada do equipamento.