

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira 1100x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170110S1	Modelo:	WTC170110S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170110S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 1 prateleira. Ideal para cozinhas profissionais, dimensões 1100x700x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para operações que exigem durabilidade e higiene. A sua construção robusta garante estabilidade para diversas tarefas de preparação, enquanto a prateleira inferior oferece armazenamento conveniente, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. A resistência à corrosão facilita a manutenção e assegura uma vida útil prolongada em ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a preparação de alimentos em restaurantes, pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais. A superfície ampla e o design central permitem o acesso de vários colaboradores em simultâneo, fomentando a eficiência da equipa. A facilidade de limpeza torna-a indispensável para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar, sendo um ativo valioso para qualquer estabelecimento de hotelaria.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura	Desmontada
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, reguláveis (850-900 mm)
Painéis	Frente e costados de 65 mm
Dimensões (CxPxA)	1100x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com requisitos HACCP?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é ideal para cozinhas que seguem as normas HACCP devido à sua superfície não porosa e higiénica, prevenindo a acumulação de bactérias.

A montagem da mesa de trabalho é complicada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e intuitiva, não requerendo ferramentas especializadas.

Quais as vantagens de ter pés reguláveis?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, garantindo uma ergonomia perfeita e adaptando-se às necessidades específicas de cada utilizador e espaço.

Possui alguma prateleira para arrumação?

Sim, esta mesa inclui uma prateleira inferior, que oferece espaço adicional para armazenar equipamentos, utensílios ou ingredientes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado.