

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 304 com Prateleira – 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170200S1	Modelo:	WTC170200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170200S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central robusta em aço inoxidável AISI 304 (2000x700x850mm) com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta banca de trabalho central oferece durabilidade excepcional e funcionalidade superior. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304 garante uma superfície de preparação higiénica e resistente, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A prateleira inferior integrada proporciona espaço de arrumação adicional, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipada com pés reguláveis, esta bancada adapta-se perfeitamente a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia ideal para a sua equipa. A facilidade de montagem contribui para uma implementação rápida e eficiente, minimizando qualquer interrupção nas suas operações diárias. Invista numa solução de trabalho que combina a máxima qualidade com a praticidade necessária para um ambiente de trabalho exigente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer instalação de restauração coletiva, esta mesa de preparação é perfeita para diversas tarefas culinárias. A sua construção central permite o acesso de vários colaboradores em simultâneo, fomentando a eficiência em espaços de alta produção. É adequada para funções que vão desde a preparação de alimentos, como cortar e picar, até ao apoio de equipamentos de cozinha ligeiros.

A superfície em aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, tornando-a a escolha ideal para ambientes onde a higiene é primordial. Utilize-a como extensão de bancadas existentes, como área de montagem de pratos ou como estação de trabalho independente. A versatilidade desta mesa torna-a um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional moderna.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 Satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (CxLxA)	2000 x 700 x 850 mm
Prateleiras	1 Prateleira Inferior
Tipo de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, garantindo que possa ser utilizada rapidamente no seu espaço.

2. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-o ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais, onde há contato frequente com humidade e substâncias diversas.

3. Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às necessidades da minha equipa?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, o que é perfeito para adaptar a superfície de trabalho às diferentes estaturas dos utilizadores e às especificidades das tarefas.

4. Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com altos padrões de higiene?

Absolutamente. O seu material em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na perfeitamente adequada para ambientes que exigem rigorosos padrões de higiene, como é o caso de qualquer cozinha profissional ou industrial.

5. Qual a vantagem de uma mesa de trabalho central?

Uma mesa de trabalho central permite que múltiplos chefes ou cozinheiros trabalhem em conjunto no mesmo espaço, otimizando a comunicação e a eficiência. Além disso, o acesso de todos os lados maximiza o uso do espaço disponível e melhora a produtividade.