

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



Mesa de Trabalho Central Inox L700 1200x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170120S1	Modelo:	WTC170120S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170120S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 1 prateleira. Dimensões de 1200x700x850 mm e pés reguláveis para máxima estabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica, indispensável para a eficiência diária. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de uso intensivo. A funcionalidade é complementada por uma prateleira inferior que maximiza o espaço de arrumação e pés reguláveis, garantindo estabilidade perfeita em qualquer pavimento.

Esta bancada de trabalho central é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares que procuram durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene. A superfície de trabalho ampla é perfeita para diversas tarefas, desde a preparação de alimentos até à organização de utensílios, facilitando a manutenção da ordem e da limpeza. É uma solução versátil que se adapta a várias configurações de cozinha, proporcionando um ambiente de trabalho mais produtivo e seguro.

Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de cozinha é uma adição inestimável para uma vasta gama de negócios no setor alimentar. Desde cozinhas de restaurantes de alta afluência, padarias e pastelarias, até cantinas escolares e hospitalares, a sua estrutura em aço inoxidável é adaptável. A sua robustez permite que suporte o peso de equipamentos de cozinha e ingredientes, tornando-a numa base fiável para operações de confeção intensivas. É também ideal para pastelarias, charcutarias e delicatessens que exigem superfícies de trabalho fáceis de limpar e que cumpram as normas HACCP.

A sua conceção central permite o acesso de ambos os lados, otimizando o trabalho em equipa e a circulação na cozinha, sendo também excelente para áreas de preparação de saladas, sanduíches ou montagem de pratos. Os pés ajustáveis são particularmente benéficos em cozinhas com solos irregulares, permitindo um nivelamento perfeito da superfície de trabalho, o que é crucial para a segurança e para a qualidade da preparação alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubos quadrados AISI 304, 40x40 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Pés Ajustáveis	Sim, entre 850-900 mm
Dimensões (LxPxA)	1200x700x850 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Fornecida	Desmontada

Perguntas Frequentes

De que material é feita a bancada desta mesa de trabalho?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Qual a função da prateleira inferior?

A prateleira inferior proporciona um espaço de armazenamento adicional, ajudando a manter os utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos organizados e sempre ao alcance, otimizando assim o espaço de trabalho na cozinha.

Os pés da mesa são ajustáveis?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura entre 850 mm e 900 mm. Este ajuste permite um nivelamento perfeito da mesa em diferentes tipos de pavimento, garantindo estabilidade e ergonomia para o utilizador.

Esta mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e direta, permitindo uma rápida operacionalização no seu espaço.

É fácil limpar e manter esta mesa?

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável AISI 304, a bancada e a estrutura são extremamente fáceis de limpar, exigindo apenas produtos adequados para aço inoxidável. Isso garante a manutenção dos mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.