

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central em Aço Inoxidável 2400x700 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC170240S1	<b>Modelo:</b>	WTC170240S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC170240S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 2400x700 mm, ideal para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### mesa trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua construção em aço AISI 304 de alta qualidade garante durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, fatores cruciais em ambientes de hotelaria e restaurantes. As pernas reguláveis permitem adaptar a altura da mesa às necessidades ergonômicas da sua equipa, fomentando um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo, em conformidade com as normas HACCP vigentes.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outras operações de processamento alimentar. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de preparação de alimentos, área de montagem de pratos ou suporte para equipamentos de cozinha. A presença de uma prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes, mantendo o estorvo afastado da superfície principal. É uma solução eficiente para qualquer instalação que exija infraestruturas estáveis e fáceis de sanear.

### Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Estrutura	Patas em tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Prateleiras	1 prateleira inferior
Ajuste de Altura	Entre 850-900 mm (pés reguláveis)
Dimensões (CxLxA)	2400x700x850 mm
Bordos do Tampo	Frente e laterais de 65 mm
Estado de Fornecimento	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma elevada resistência à corrosão, tornando-a perfeitamente adequada para ambientes com humidade elevada, como cozinhas e zonas de lavagem. É fácil de manter e limpar, garantindo durabilidade.

### **2. Quais as vantagens da superfície acetinada?**

A superfície acetinada do tampo oferece um acabamento estético superior e reduz a visibilidade de riscos e impressões digitais, aspetos importantes para a apresentação e higiene. Facilita, ademais, a limpeza e manutenção diárias.

### **3. É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é fundamental para garantir a ergonomia e o conforto dos utilizadores durante as atividades laborais.

### **4. A mesa é fornecida montada ou desmontada?**

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem eficiente no local. Inclui todas as instruções e componentes necessários para uma instalação fácil e segura por parte do cliente.

### **5. Esta mesa está em conformidade com as normas de higiene alimentar?**

Com a sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, a mesa cumpre os mais rigorosos padrões de higiene alimentar, incluindo as diretrizes HACCP. A superfície lisa e resistente evita a acumulação de resíduos, garantindo um ambiente de trabalho seguro.