

# 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 Inox 700x700x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC170070S2	<b>Modelo:</b>	WTC170070S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	700 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC170070S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 700x700x850mm e duas prateleiras. Pés reguláveis para ajuste de altura e facilidade na higiene.

## Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o espaço de preparação de alimentos. A sua robustez e design funcional garantem um ambiente de trabalho eficiente e higiénico, capaz de suportar as exigências diárias de qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

### mesa de trabalho inox — Mobiliário Inox — Principais Vantagens

Este equipamento em aço inoxidável AISI 304 assegura elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais altos padrões de higiene no setor alimentar. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da superfície, adaptando-se às necessidades específicas dos utilizadores e garantindo uma ergonomia superior. A prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios, ingredientes ou outros materiais, mantendo tudo organizado e acessível.

A estrutura robusta da mesa de apoio confere-lhe uma durabilidade excepcional, tornando-a um investimento a longo prazo para qualquer cozinha. A bancada superior, com um rebordo frontal e lateral de 65 mm, previne derrames e facilita a delimitação da área de trabalho. O design versátil e a construção de qualidade fazem desta mesa um componente indispensável para fluxos de trabalho eficientes e uma organização exemplar.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de confeção é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes e cafés até hotéis e cantinas. A sua localização central na cozinha facilita o acesso e colaboração, tornando-a ideal para tarefas de preparação que exigem múltiplos pontos de trabalho. É uma escolha inteligente para pastelarias, talhos e outras operações que necessitem de uma superfície de trabalho durável e de fácil higienização.

Também pode ser utilizada em laboratórios ou áreas de processamento de alimentos onde a limpeza rigorosa e a resistência a ambientes agressivos são prioritárias. A flexibilidade do design, com montagem simples, permite uma instalação rápida e eficiente, minimizando interrupções nas operações diárias do seu negócio. É a ferramenta essencial para quem procura funcionalidade e durabilidade numa só peça de equipamento.

### Características Técnicas

Aço Inoxidável	AISI 304 (acetinado)
Dimensões (LxPxA)	700x700x850 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Rebordo Bancada	65 mm (frente e laterais)
Prateleiras	2
Estado de Fornecimento	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**Questão:** Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

**Resposta:** Sim, é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é bastante intuitiva e não requer ferramentas especializadas, bastando seguir as instruções fornecidas.

**Questão:** Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

**Resposta:** É utilizada aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes profissionais de cozinha.

**Questão:** Os pés da mesa podem ser ajustados em altura?

**Resposta:** Sim, os pés são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm, o que permite ajustar a altura da mesa para se adaptar às diferentes necessidades dos utilizadores e às irregularidades do piso.

**Questão:** Posso usar esta mesa para preparação de alimentos que requeiram humidade?

**Resposta:** Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à humidade e a líquidos, tornando-a ideal para a preparação de alimentos em ambientes húmidos ou que exijam limpeza frequente.

**Questão:** É possível adicionar mais prateleiras a esta mesa?

**Resposta:** O modelo padrão inclui duas prateleiras. Caso necessite de prateleiras adicionais ou acessórios específicos, por favor, consulte o nosso catálogo de acessórios compatíveis.