

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1400x700mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170140S2	Modelo:	WTC170140S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170140S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1400x700mm, com 2 prateleiras e patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de alta exigência. Com duas prateleiras adicionais, proporciona um espaço de arrumação extra, otimizando o fluxo de trabalho e mantendo os utensílios essenciais sempre ao alcance.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta bancada de aço inoxidável é perfeita para a preparação de alimentos em cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outras instalações de restauração. A sua configuração central permite o acesso de vários ângulos, facilitando a colaboração e a eficiência. As suas patas reguláveis asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies, tornando-a uma peça versátil para diversas operações.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	1400x700x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulação da Altura	Patas reguláveis entre 850-900 mm
Bordo da Bancada	Frente e costados de 65 mm
Nº de Prateleiras	2
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na cozinha profissional?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene em ambientes de restauração e hospitalidade. Garante durabilidade e um ambiente de trabalho seguro.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

A informação fornecida descreve "2 prateleiras" e "patas reguláveis" para toda a mesa. Embora as patas da mesa sejam ajustáveis em altura, não há especificação de que as prateleiras internas possuam ajuste de altura independente.

A mesa é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, sem necessidade de ferramentas especializadas. As instruções detalhadas acompanham o produto para uma montagem eficiente.

Este produto é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Com a sua versatilidade e as dimensões de 1400x700mm, esta mesa é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis. Permite uma organização eficiente do espaço e uma superfície de trabalho robusta.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta mesa?

Para manter a mesa em perfeitas condições, limpe regularmente as superfícies com um pano macio e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar o acabamento do aço inoxidável, garantindo a sua longevidade e brilho.