

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 Apoio Aço Inox Central com Portas de Correr 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170200PT	Modelo:	WTC170200PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170200PT

Descricao Resumida

Mesa de apoio em aço inox AISI 304 com 2000x700x850mm, portas de correr e pés ajustáveis para cozinhas profissionais. Higiene e eficiência garantidas.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta mesa de apoio em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e versátil, essencial para otimizar os processos de preparação alimentar. A sua construção central permite o acesso fácil de ambos os lados, maximizando a eficiência em ambientes de ritmo acelerado. Com portas deslizantes, garante um armazenamento discreto e organizado, ideal para utensílios e ingredientes.

A resistência superior do aço inoxidável, complementada pelas suas características de higiene, assegura um ambiente de trabalho limpo e em conformidade com as normas HACCP. A estrutura desmontável facilita o transporte e a instalação, enquanto os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e preferência de altura, garantindo conforto ergonómico e estabilidade inigualável.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, hotéis e refeitórios, até pastelarias e talhos. A sua constituição robusta e durável torna-a perfeita para tarefas de preparação de alimentos, como corte, montagem de pratos e organização eficiente do espaço. A capacidade de armazenamento com portas de correr é inestimável para manter a ordem e a higiene, ao mesmo tempo que assegura um fluxo de trabalho desimpedido.

O design central da bancada facilita a colaboração entre equipas, sendo especialmente útil em cozinhas com múltiplos chefes ou ajudantes a trabalhar simultaneamente. É uma solução versátil para qualquer espaço de preparação, contribuindo significativamente para a produtividade e a conformidade com as rigorosas diretrizes de segurança alimentar.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Ajuste de Altura dos Pés	850-900 mm
Frente e Laterais da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2000x700x850 mm
Tipo de Porta	Correr em ambas as faces

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo que seja feito rapidamente, garantindo que pode usufruir do equipamento em pouco tempo.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando esta mesa extremamente durável e adequada para ambientes húmidos e exigentes como cozinhas profissionais. O acabamento satinado protege ainda mais e mantém o aspeto profissional.

Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis na altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica permite-lhe personalizar a altura de trabalho para um maior conforto ergonómico e para se adequar às suas preferências.

As portas de correr são seguras para uso comercial?

As portas de correr foram concebidas para uso intensivo em ambientes comerciais, garantindo durabilidade e um funcionamento suave. São uma solução eficiente para manter a organização e o acesso facilitado, especialmente em cozinhas com espaço limitado, evitando obstruções.

Esta mesa é adequada para contacto direto com alimentos?

Com certeza. O tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado é higiénico e de fácil limpeza, cumprindo todas as normas para o contacto direto com alimentos, tornando-a perfeita para a preparação de qualquer tipo de alimento em segurança e com total tranquilidade.