

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 Apoio Inox Central com Portas de Correr 2400x700 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC170240SD | Modelo: | WTC170240SD |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 2400 x 700 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC170240SD |

Descricao Resumida

Mesa de apoio central em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 2400x700x850 mm.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes de cozinha profissional, esta mesa de apoio em aço inoxidável é a solução ideal para operações intensivas. A sua robustez e design funcional garantem uma superfície de trabalho duradoura e fácil de higienizar, crucial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar. Com portas de correr práticas, facilita o acesso e a organização de utensílios e ingredientes, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo.

mesa apoio inox — Mesa Inox – Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI 304 para máxima resistência à corrosão e durabilidade.
- Pés ajustáveis permitem adaptar a altura da mesa, assegurando estabilidade em qualquer piso.
- Portas de correr em um dos lados otimizam o espaço, facilitando a circulação em cozinhas movimentadas.
- Superfície de trabalho espaçosa para acomodar diversas tarefas de preparação e equipamentos.
- Material de fácil limpeza para cumprir rigorosos requisitos de higiene.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, onde a durabilidade e a higiene são prioritárias. O design central com portas deslizantes torna-o particularmente adequado para ilhas de preparação ou para separar zonas de trabalho, mantendo tudo organizado e acessível. A sua versatilidade permite utilizá-la em pastelarias, talhos e outras áreas que exijam uma superfície de trabalho fiável.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|---------------------------------------|
| Tipo de Mesa | Central com portas de correr a 1 cara |
| Dimensões (CxPxA) | 2400 x 700 x 850 mm |
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado |

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| Material dos Pés | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Altura Regulável | 850-900 mm |
| Frente e Costados | 65 mm |
| Montagem | Desmontada |

Perguntas Frequentes

Qual a resistência desta mesa ao desgaste diário?

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma elevada resistência ao desgaste, corrosão e manchas, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

É fácil de montar e ajustar a altura?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Os pés são reguláveis em altura, permitindo um ajuste fácil entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

As portas de correr são eficientes para otimizar o espaço?

Com certeza. As portas de correr elimina a necessidade de espaço adicional para abertura, sendo ideal para cozinhas com áreas restritas e garantindo um acesso rápido ao interior para armazenamento eficiente.

Esta mesa cumpre os requisitos de higiene para a indústria alimentar?

O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua superfície não porosa e fácil limpeza, características essenciais para atender às normas rigorosas de higiene e segurança alimentar.

Pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?

Graças ao aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece excelente resistência à humidade e à formação de ferrugem, tornando-a perfeita para ambientes de cozinha onde a presença de líquidos é constante.