

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central Inox 1000x700 mm Portas Deslizantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC170100PT	<b>Modelo:</b>	WTC170100PT
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC170100PT

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (1000x700mm) com portas deslizantes, ideal para cozinhas profissionais. Pernas ajustáveis para máxima versatilidade.

## Descrição Completa

### mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação Central — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 foi concebida para resistir aos ambientes mais exigentes de cozinhas profissionais. Com portas deslizantes em ambos os lados, permite um acesso fácil e eficiente ao armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho. As suas pernas reguláveis garantem estabilidade em qualquer superfície, tornando-a numa base de trabalho versátil e duradoura para as suas operações diárias.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, este tampo de trabalho central com portas corrediças melhora a organização e a higiene em espaços de preparação alimentar. A sua robustez e facilidade de limpeza são cruciais para cumprir as normas HACCP, sendo perfeita para manuseamento de alimentos, preparação de pratos e organização de utensílios, proporcionando um apoio central para diversas tarefas culinárias.

### Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Alturas Reguláveis	850-900 mm
Medidas (AxFxH)	1000x700x850 mm
Frente e Costados do Tampo	65 mm
Portas	Corrediças em ambas as caras
Estado de Entrega	Desmontada

### Perguntas Frequentes

**Qual é a vantagem do aço inoxidável AISI 304 para esta mesa de trabalho?**

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e é altamente higiênico, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a limpeza e durabilidade são essenciais.

**As pernas da mesa são ajustáveis em altura?**

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e às especificidades do espaço.

**Para que tipo de utilização são indicadas as portas deslizantes?**

As portas deslizantes em ambos os lados são ideais para cozinhas com fluxo de trabalho intenso, permitindo acesso rápido e conveniente ao armazenamento, otimizando a eficiência e organização.

**A mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem simples e rápida, garantindo que pode começar a utilizá-la em pouco tempo.

**Esta mesa de trabalho cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?**

Com tampo e pernas em aço inoxidável AISI 304, este equipamento é projetado para fácil limpeza e manutenção, cumprindo rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como as exigidas pelo sistema HACCP.