

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 Trabalho Central em Inox 1200x700x850mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC170120PT | Modelo: | WTC170120PT |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1200 x 700 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC170120PT |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, ideal para cozinhas profissionais. Pés reguláveis para maior estabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta bancada de trabalho central foi concebida para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua excepcional durabilidade e resistência à corrosão, garante uma superfície de trabalho estável e fácil de higienizar. As portas de correr em ambas as faces proporcionam um acesso rápido e cómodo aos utensílios ou ingredientes armazenados, um fator crucial para manter um fluxo de trabalho expedito e organizado em ambientes empresariais movimentados. Além disso, os pés reguláveis asseguram uma adaptação perfeita a qualquer desnível do piso, aumentando a segurança e o conforto durante a utilização.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de uma área de preparação central resistente e funcional. A sua configuração permite o trabalho simultâneo por parte de vários elementos da equipa, tornando-a uma solução versátil para cozinhas de grande volume. Perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos de pequeno porte, esta estação de trabalho adapta-se facilmente a diversas exigências operacionais, garantindo sempre a máxima performance e durabilidade. O design centralizado com portas deslizantes torna-a particularmente adequada para cozinhas com fluxo de trabalho intenso e espaços onde a otimização da área é prioritária.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------|----------------------------------|
| Dimensões (AxFxH) | 1200x700x850 mm |
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Altura Regulável | Entre 850-900 mm |

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|--------------------------|
| Frente e Costados da Bancada | 65 mm |
| Tipo de Porta | Correr em Ambas as Faces |
| Montagem | Desmontada |

Perguntas Frequentes

De que material é feita a superfície de trabalho?

A superfície desta bancada é em aço inoxidável AISI 304 com acabamento satinado, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissionais.

As dimensões da mesa podem ser ajustadas?

As dimensões da bancada são fixas, nomeadamente 1200x700 mm. No entanto, os pés são reguláveis em altura entre 850 e 900 mm, permitindo uma adaptação ergonómica ao utilizador e ao desnível do pavimento.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é intuitiva e simples, exigindo ferramentas básicas e um tempo reduzido para a sua concretização.

É fácil limpar e manter esta mesa de trabalho?

Graças ao acabamento em aço inoxidável AISI 304 satinado, a limpeza é um processo rápido e eficaz. Este material impede a acumulação de sujidade e é compatível com os sanificantes habitualmente utilizados no setor da restauração.

Quais são as vantagens das portas de correr?

As portas de correr em ambas as faces oferecem uma otimização do espaço, permitindo o acesso ao interior do móvel tanto pela frente como por trás. Esta funcionalidade é ideal para cozinhas com tráfego intenso ou quando a bancada é utilizada por vários elementos da equipa simultaneamente.