

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 2000x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180200S0	Modelo:	WTC180200S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180200S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2000x800x850mm, com pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Opte por esta bancada central de trabalho em aço inoxidável para otimizar as suas operações em ambientes de restauração e hotelaria. Concebida para durabilidade e funcionalidade, proporciona uma superfície robusta e higiénica, ideal para a preparação de alimentos. A sua estrutura central permite o acesso de ambos os lados, facilitando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais com equipas.

Aplicações Profissionais

Esta robusta mesa de serviço é perfeita para cozinhas industriais, pastelarias, talhos e qualquer espaço que exija uma área de preparação de alimentos resistente e fácil de limpar. A ausência de prateleira inferior oferece um espaço desimpedido para equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do chão. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante longevidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, tornando-a numa escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a qualidade.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Ajustável	850-900 mm
Dimensões (CxLxA)	2000x800x850 mm
Tipo	Central, sem prateleira
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas possui um design que facilita a montagem rápida e

intuitiva, permitindo que o possa usar em pouco tempo na sua cozinha profissional.

Qual a altura mínima e máxima das pernas reguláveis?

As pernas desta bancada de preparação são ajustáveis numa faixa de 850 mm a 900 mm, permitindo adaptá-la às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao seu espaço.

É adequada para ambientes com altos padrões de higiene?

Absolutamente. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho cumpre os mais rigorosos requisitos de higiene, sendo resistente à corrosão e muito fácil de limpar, características cruciais para a indústria alimentar.

Posso colocar grandes equipamentos por baixo da mesa?

Sim, graças ao seu design sem prateleira inferior, usufrui de um espaço amplo e desimpedido para alojar equipamentos de maior volume, como frigoríficos ou máquinas, otimizando assim o seu espaço útil.

Esta mesa é resistente o suficiente para uso diário intenso?

Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, esta bancada foi projetada para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas comerciais movimentadas, garantindo uma longa vida útil e desempenho fiável.