

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1700x800x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180170S0	Modelo:	WTC180170S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180170S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com dimensões de 1700x800x850 mm e pés reguláveis para máxima adaptabilidade e higiene.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de restauração, esta bancada de aço inoxidável destaca-se pela sua robustez e versatilidade. A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304 acetinado de alta qualidade assegura uma higiene impecável e resistência superior à corrosão, indispensáveis em cozinhas com elevada exigência. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, proporcionando conforto ergonómico para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, pastelarias ou talhos. A sua constituição resistente suporta o uso intensivo diário, sendo perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio de equipamentos de pequena e média dimensão. Projetada para ser um elemento central, facilita o acesso a partir de todos os lados, otimizando o espaço e a eficiência operacional no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Prateleira	Sem prateleira auxiliar
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Patas reguláveis	Entre 850-900mm
Frente e Costados do Tampo	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1700 x 800 x 850 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central?

R: Uma mesa de trabalho central permite acesso de todos os lados, otimizando o espaço e a eficiência para equipas que trabalham em conjunto ou com múltiplos processos em simultâneo.

P: O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso alimentar?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo um material sanitariamente seguro e ideal para ambientes de preparação alimentar.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza desta mesa?

R: Para a limpeza, recomenda-se a utilização de produtos neutros e um pano macio para evitar riscos na superfície. A facilidade de acesso a todos os pontos simplifica a manutenção diária.

P: Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às necessidades da minha cozinha?

R: Sim, os pés reguláveis desta mesa permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma adaptação ergonómica e confortável para diferentes utilizadores e tarefas.

P: Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

R: A mesa é fornecida desmontada. Isso facilita o transporte e a instalação, permitindo que seja montada no local conforme as necessidades específicas do seu espaço.