

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 1400x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180140S0	Modelo:	WTC180140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180140S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com altura regulável para maior ergonomia.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu espaço de trabalho, esta mesa central em aço inoxidável AISI 304 é uma solução robusta e versátil para qualquer cozinha profissional. A sua construção durável e design higiénico facilitam a manutenção, tornando-a ideal para estabelecimentos que exigem os mais altos padrões de limpeza e resistência. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e superfícies.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias e outros espaços de restauração que necessitam de uma superfície de trabalho central e resistente para preparação de alimentos. A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas funções, desde o manuseamento de ingredientes até à montagem de pratos, garantindo eficiência e organização na sua cozinha.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	1400x800x850 mm
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central

Perguntas Frequentes

- **Esta mesa é adequada para ambientes de alta humidade?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade.

- **Quais são os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, características essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

- **A montagem da mesa é complicada?**

As mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo uma rápida instalação no seu espaço de trabalho.

- **Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis na altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para se adequar ergonomicamente aos seus requisitos.

- **Este produto possui alguma prateleira inferior?**

Não, este modelo específico de mesa de trabalho central é projetado sem prateleira, oferecendo um espaço mais aberto e flexível sob a bancada superior.