

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 Aço Inoxidável 1500x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180150S0	Modelo:	WTC180150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180150S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 1500x800x850mm, perfeita para preparação alimentar em cozinhas profissionais. Pés reguláveis para maior ergonomia e higiene.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Melhore a eficiência da sua cozinha profissional com esta robusta bancada neutra, pensada para otimizar o espaço e a funcionalidade. Sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura máxima durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, ideal para a preparação de alimentos. A superfície de trabalho ampla e resistente proporciona um ambiente ergonómico para as tarefas diárias, aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, e cozinhas industriais. A sua versatilidade permite que seja utilizada como área de preparação, suporte para equipamentos ou como superfície de arrumação adicional. A facilidade de adaptação torna-a indispensável em ambientes onde a higiene e a resistência são primordiais, garantindo a longevidade do investimento.

Características Técnicas

Tipo de Construção	Desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Regulação de Altura	850-900mm
Dimensões (CxPxA)	1500x800x850 mm
Frente e Lados da Bancada	65mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?

O produto é fornecido desmontado, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem simples e

intuitiva, podendo ser realizada pela sua equipa com o apoio do manual de instruções.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 destaca-se pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. É o material de eleição em cozinhas profissionais e setores de hotelaria devido às suas propriedades higiénicas e durabilidade excepcional.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés desta bancada são reguláveis numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades específicas do utilizador e do ambiente.

Este modelo possui prateleiras adicionais?

Este modelo específico é uma mesa central sem prateleiras, otimizada para quem necessita de um espaço de trabalho desimpedido e flexível. Para soluções com arrumação, explore os nossos outros modelos de mesas de trabalho.

Esta mesa é adequada para ambientes com elevada humidade?

Absolutamente. Graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, este artigo é altamente resistente à humidade e à formação de ferrugem, sendo ideal para cozinhas com ambientes exigentes.