

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1800x800x850mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC180180S0 | Modelo: | WTC180180S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1800 x 800 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC180180S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com pernas reguláveis (850-900mm), ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Dimensões: 1800x800x850mm.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de inox é um elemento crucial para qualquer cozinha de elevada exigência, oferecendo uma superfície robusta e higiénica para todas as tarefas de preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes profissionais. As pernas reguláveis permitem um ajuste de altura entre 850mm e 900mm, assegurando uma ergonomia ideal para os operadores e uma adaptação perfeita a diferentes espaços de trabalho. É um investimento inteligente para otimizar a eficiência e a higiene no seu negócio.

Adicionalmente, a superfície de trabalho em aço inoxidável de alta qualidade distingue este mobiliário, facilitando a limpeza e a manutenção. A estabilidade proporcionada pelo design das pernas confere um ambiente de trabalho seguro e minimiza oscilações, mesmo sob uso intensivo. Este mobiliário é desenhado para resistir ao desgaste diário, mantendo o seu aspeto profissional e funcionalidade ao longo do tempo. É uma decisão acertada para quem procura fiabilidade e desempenho nas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e talhos. A sua constituição robusta e superfície de fácil higienização tornam-na perfeita para a manipulação e preparação de alimentos, desde o corte de vegetais até à montagem de pratos complexos. A sua natureza autoportante permite a integração em diferentes layouts de cozinha, proporcionando flexibilidade na organização do espaço. É um ativo valioso para cozinhas profissionais que exigem os mais altos padrões de higiene e eficiência operacional.

Em ambientes como refeitórios empresariais ou cozinhas industriais, este elemento de trabalho é indispensável pela sua resistência e pelas suas dimensões generosas. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de segurança alimentar são vantagens claras, garantindo que o seu negócio cumpre todas as regulamentações. Melhora a produtividade da sua equipa ao oferecer uma área de trabalho estável e ampla, otimizada para o fluxo de trabalho. Ideal para qualquer contexto onde a precisão e a higiene sejam prioritárias.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Tipo de Mesa | Mesa de Trabalho Central |
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm |
| Altura Regulável | 850-900mm |
| Frente e Costados da Superfície | 65mm |
| Dimensões (CxPxA) | 1800x800x850 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a altura mínima e máxima desta mesa de trabalho?

As pernas desta mesa de trabalho são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm, garantindo adaptabilidade ergonómica a vários utilizadores e tipos de trabalho.

De que material é feita a superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de preparação de alimentos.

Esta mesa é entregue montada ou desmontada?

Estas mesas de trabalho são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e a montagem no local desejado, sem comprometer a sua robustez final.

É possível utilizar esta mesa em cozinhas com elevada humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando esta mesa perfeitamente adequada para ambientes de cozinha profissionais, mesmo os mais exigentes.

Quais as vantagens de uma mesa de trabalho central sem prateleira?

Uma mesa de trabalho central sem prateleira inferior oferece máxima liberdade de movimentos e permite uma limpeza mais eficiente do chão por baixo, além de ser ideal para posicionar equipamentos de grande volume que requerem espaço extra.