

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 1800x800x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC180180S0	<b>Modelo:</b>	WTC180180S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1800 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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 higiênica 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.