

# 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 Inox 1300x800x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC180130S0	<b>Modelo:</b>	WTC180130S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1300 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC180130S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1300x800x850mm, com patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Robusto e essencial para qualquer cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho durável e higiênica. A sua conceção central permite posicioná-la livremente no espaço, otimizando o fluxo de trabalho e o acesso em cozinhas movimentadas. As patas reguláveis asseguram uma estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação foi especialmente desenvolvida para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis, cafetarias e outras cozinhas industriais. É ideal para tarefas de preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeitaria, ou como área de armazenamento temporário. A sua estrutura resistente suporta o uso intensivo diário, garantindo longevidade e desempenho.

### Características Técnicas

<b>Construção do tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material das patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura regulável</b>	850-900mm
<b>Frente e costados do tampo</b>	65mm
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1300x800x850mm
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada para fácil transporte e otimização de espaço

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de espaços esta mesa de apoio é mais indicada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, cantinas e qualquer instalação que necessite de uma superfície de trabalho resistente e fácil de limpar. A sua robustez permite o uso em

ambientes de alta exigência.

**A montagem da mesa é complicada?**

A mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem simples e rápida. Inclui todas as instruções necessárias para que possa ser montada facilmente por um profissional.

**É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Isso é essencial para adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e às irregularidades do piso.

**Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de higienizar, o que o torna o material ideal para ambientes com rigorosos padrões de higiene, como cozinhas profissionais. Garante uma longa vida útil ao equipamento.

**Esta mesa pode ser utilizada como parte de uma linha de produção?**

Certamente. A sua construção robusta e as dimensões generosas tornam-na perfeita para integrar em diversas configurações de cozinha profissional, servindo como uma extensão da área de preparação ou como suporte para equipamentos.