

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 2800x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180280S0	Modelo:	WTC180280S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180280S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2800x800x850mm, com pés reguláveis para máxima higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, esta superfície de trabalho oferece uma área robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias e outras operações alimentares. Os pés reguláveis de 850 a 900 mm permitem uma adaptação perfeita à altura desejada, proporcionando o máximo conforto e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, talhos e padarias. A sua estrutura central permite o acesso de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevado ritmo. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como uma extensão funcional da sua linha de confeção.

Características Técnicas

Material da Encimera:	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas:	Tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável:	850-900mm
Dimensões (AxFxH):	2800x800x850 mm
Design:	Central, sem prateleira
Estrutura:	Desmontada, para fácil transporte e montagem

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção desta bancada de trabalho?

Esta bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, tanto na superfície de trabalho como

nos pés, garantindo elevada resistência à corrosão, durabilidade e fácil higienização, ideal para qualquer cozinha comercial.

A altura da mesa pode ser ajustada?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta característica assegura uma adaptação ergonómica perfeita às necessidades de qualquer utilizador ou espaço de trabalho.

Esta mesa vem montada?

Não, a mesa é fornecida desmontada. Este formato facilita o transporte e a instalação, sendo a montagem simples e rápida com as instruções incluídas, permitindo que o equipamento esteja operacional em pouco tempo.

É possível utilizar esta mesa em cozinhas com muito movimento?

Absolutamente. O seu design central permite o acesso de ambos os lados e as dimensões generosas proporcionam uma ampla superfície de trabalho, tornando-a perfeita para otimizar o fluxo em cozinhas profissionais de alto volume.

Quais são os benefícios de ter uma bancada de trabalho em aço inoxidável?

As superfícies em aço inoxidável são reconhecidas pela sua excepcional higiene, resistência a manchas e odores, e facilidade de limpeza. Oferecem uma durabilidade superior a longo prazo, sendo uma escolha económica e prática para qualquer estabelecimento de restauração.