

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 com Prateleira 1100x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180110S1	Modelo:	WTC180110S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180110S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com uma prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com altura ajustável.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes culinários exigentes, esta bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem durabilidade e higiene, essenciais para a preparação de alimentos. Com a sua prateleira inferior, oferece ainda espaço adicional para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para uma organização impecável.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes pisos e necessidades ergonómicas, assegurando estabilidade e segurança durante a utilização. A superfície espaçosa da superfície de trabalho proporciona uma área generosa para diversas tarefas de preparação, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, elevando a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de aço inoxidável é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas, pastelarias e talhos. A sua construção de alta qualidade e design funcional tornam-no perfeito para cozinhas de alta intensidade, áreas de preparação de alimentos em hospitais, escolas e hotéis. Pode ser utilizada como ilha central para trabalhos em equipa, complementando outros equipamentos e otimizando o espaço disponível.

Além da preparação alimentar, esta bancada é adequada para sujar mesas de lavagem em áreas de copa, zonas de empratamento de grandes eventos, ou como uma estação de apoio em linhas de montagem de refeições rápidas. A versatilidade do aço inox, resistente à corrosão e fácil de desinfetar, cumpre com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Material das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura ajustável das patas	850-900mm
Dimensões (LxPxA)	1100x800x850mm
Bancada superior	65mm de espessura (frente e costados)
Estante	1 prateleira inferior
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é conhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas, tornando a limpeza e desinfeção extremamente fáceis, o que é crucial em ambientes profissionais.

Posso ajustar a altura da bancada?

Com certeza. As patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm, adaptando-se às suas necessidades ergonómicas.

Esta mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. No entanto, a montagem é simples e intuitiva, podendo ser realizada com as ferramentas básicas necessárias.

Qual a durabilidade desta mesa de trabalho?

Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, esta bancada foi concebida para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil longa e sem necessidade de manutenção constante.

Pode ser utilizada em espaços com humidade?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, tornando esta mesa de trabalho ideal para ambientes com níveis elevados de humidade, como cozinhas e copas profissionais.