

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira Inferior 2200x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180220S1	Modelo:	WTC180220S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180220S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica em aço inoxidável AISI 304. A sua prateleira inferior integrada proporciona um espaço adicional de arrumação, essencial para manter a organização e acessibilidade dos seus utensílios e ingredientes.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e segurança. Esta versatilidade torna-a uma solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a produtividade no seu estabelecimento. Adicionalmente, esta bancada é fornecida desmontada, facilitando o transporte e a instalação.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e refeitórios que exigem superfícies de trabalho amplas e duráveis. A sua construção em aço inoxidável torna-a ideal para a preparação de alimentos, suportando ambientes de trabalho intensivos e requisitos rigorosos de higiene.

É uma mais-valia para operações de grande escala, onde a robustez e a facilidade de limpeza são cruciais. Permita que a sua equipa trabalhe de forma mais eficiente e confortável, com todo o espaço necessário para as suas operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Bancada frontal e lateral	65mm

Dimensões (CxPxA)	2200x800x850 mm
-------------------	-----------------

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes de alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e humidade, tornando esta mesa ideal para cozinhas profissionais e casas de banho industriais. Garante durabilidade e higiene contínuas mesmo em condições exigentes.

É possível ajustar a altura da mesa para se adequar a diferentes utilizadores?

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma ergonomia ideal para colaboradores de diferentes estaturas e prevenindo problemas posturais durante o uso prolongado.

A mesa é fácil de montar?

As mesas são fornecidas desmontadas, o que otimiza o transporte. A montagem é intuitiva e pode ser realizada rapidamente com as ferramentas adequadas, permitindo que a mesa esteja pronta para uso em pouco tempo.

Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior pode suportar?

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga considerável de utensílios e equipamentos. Embora não haja um valor exato especificado, a robustez do aço inoxidável garante uma elevada capacidade de carga para uso comum em cozinhas profissionais.

A limpeza e manutenção da superfície de trabalho são complicadas?

De forma alguma. A superfície de aço inoxidável AISI 304 é excepcionalmente fácil de limpar e manter. Basta utilizar produtos de limpeza suaves e um pano húmido para assegurar a higiene e o brilho do equipamento, cumprindo os padrões sanitários mais exigentes.