

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 900x800x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC180090S2	<b>Modelo:</b>	WTC180090S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	900 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC180090S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e de hotelaria.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a funcionalidade e durabilidade exigidas em ambientes de restauração profissional, esta robusta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas de alta performance. Oferece uma superfície de trabalho espaçosa e sanitária, crucial para a preparação eficiente de alimentos e outras tarefas diárias. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma excelente resistência à corrosão, mas também facilidade de limpeza e manutenção, contribuindo para os mais elevados padrões de higiene.

A versatilidade deste equipamento é acentuada pelas duas prateleiras inferiores, que maximizam o espaço de arrumação e permitem uma organização otimizada dos seus utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos. O design centralizado permite o acesso a partir de qualquer lado, tornando-a perfeita para ser colocada no centro da sua área de preparação. Com pés reguláveis em altura, esta bancada adapta-se facilmente às necessidades ergonómicas da sua equipa e às irregularidades do pavimento, conferindo estabilidade e segurança.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de alimentos, montagem de pratos, ou como estação de apoio para equipamentos de cozinha. A sua robustez permite o suporte de cargas pesadas, e as prateleiras adicionais tornam-na adequada para armazenar tachos, panelas, recipientes GN ou qualquer outro material necessário à confeção. A adaptabilidade do equipamento fá-lo adequado para uso em áreas de produção, lavagem ou até mesmo como apoio em linhas de serviço.

### Características Técnicas

<b>Funcionalidade</b>	Mesa de trabalho central, com 2 prateleiras inferiores
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304, acetinado
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

<b>Pés</b>	Reguláveis em altura (850-900mm)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	900 x 800 x 850 mm
<b>Tipo de Fornecimento</b>	Desmontada
<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65mm de espessura

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

### 2. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

É utilizado aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional sujeitos a humidade e uso intensivo. Este material também é muito fácil de limpar e manter higienizado.

### 3. Os pés reguláveis são realmente importantes numa cozinha profissional?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa, garantindo uma postura ergonómica para os utilizadores, o que previne fadiga e lesões. Além disso, proporcionam estabilidade em pisos irregulares, um cenário comum em muitas cozinhas.

### 4. As prateleiras são removíveis para facilitar a limpeza?

As prateleiras inferiores são parte integrante da estrutura para assegurar máxima robustez, mas o seu design permite uma fácil acessibilidade para limpeza e arrumação eficiente. Limpar a estrutura e as prateleiras é um processo simples uma vez que o material é o aço inoxidável.

### 5. Posso usar esta mesa para outras finalidades além da preparação de alimentos?

Claro, a versatilidade desta mesa de trabalho estende-se a diversas aplicações em cozinhas e áreas de serviço. Pode ser usada para apoio de equipamentos, armazenamento de utensílios, ou mesmo como uma estação de expedição em operações de restauração, devido à sua robustez e design centralizado.