

# 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 Apoio Inox Central com 2 Prateleiras 1100x800x850mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC180110S2 | <b>Modelo:</b>    | WTC180110S2         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 1100 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC180110S2 |

### Descricao Resumida

Mesa de apoio central em aço inoxidável com 2 prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1100x800x850h mm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta robusta mesa de apoio em aço inoxidável foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. Com a sua construção central, permite o acesso fácil a partir de ambos os lados, tornando-a ideal para ilhas de preparação ou para separar zonas de trabalho. A inclusão de duas prateleiras adicionais maximiza o espaço de arrumação disponível, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. A sua superfície de trabalho superior resistente é ideal para a preparação de alimentos, enquanto as prateleiras inferiores proporcionam arrumação adicional para panelas, tabuleiros, ou pequenos eletrodomésticos, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente. É uma solução fundamental para qualquer chef ou equipa que procure funcionalidade e durabilidade.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe                                     |
|-----------------------|---|
| Construção            | Desmontada                                  |
| Material do Tampo     | Aço inoxidável AISI 304 satinado            |
| Pernas                | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis |
| Altura Regulável      | 850-900mm                                   |
| Bordos do Tampo       | 65mm (frente e laterais)                    |
| Dimensões (CxLxA)     | 1100x800x850mm                              |
| Número de Prateleiras | 2   |

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de apoio é fácil de montar?**

Sim, o design desta bancada foi pensado para uma montagem rápida e intuitiva, sendo fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma instalação sem complicações.

### **Para que tipo de ambientes profissionais é esta bancada mais adequada?**

Devido à sua construção central e às duas prateleiras, é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis ou qualquer espaço que beneficie de uma zona de preparação e arrumação acessível de múltiplos ângulos.

### **Qual a durabilidade do material de fabrico?**

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de uso intensivo.

### **As prateleiras inferiores são ajustáveis?**

As prateleiras fixas oferecem uma estrutura sólida para o armazenamento, garantindo estabilidade para os seus equipamentos e utensílios de cozinha, enquanto a altura das pernas é regulável para se adaptar à sua postura ideal.

### **Posso utilizar esta mesa para tarefas de preparação pesadas?**

Com uma bancada superior em aço inoxidável AISI 304 e pernas robustas de 40x40mm, esta bancada foi projetada para suportar o uso diário e as exigências das tarefas de preparação em cozinhas profissionais.