

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: 21/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central 2000x800mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180200S2	Modelo:	WTC180200S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180200S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras, pés reguláveis e 2000x800x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Esta robusta mesa de serviço foi concebida para resistir ao exigente ritmo das cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho ampla e duradoura. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante a máxima higiene e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente de restauração. As duas prateleiras inferiores proporcionam um espaço de arrumação adicional, otimizando a organização e a eficiência do seu fluxo de trabalho, permitindo ter utensílios e ingredientes sempre à mão.

A versatilidade desta estação de preparação é reforçada pelos seus pés ajustáveis, que permitem adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas da sua equipa e nivelá-la perfeitamente em qualquer superfície. O design centralizado torna-a ideal para cozinhas onde o acesso é necessário de todos os lados, promovendo uma melhor comunicação e colaboração entre os colaboradores.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é uma adição indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias até hotéis e cantinas. A sua construção robusta e a resistência à corrosão tornam-na perfeita para zonas de preparação de alimentos, seja para cortar, picar ou montar pratos. Também se adapta, por exemplo, a áreas de apoio em cafetarias ou bares, onde é crucial ter uma superfície de serviço extra e arrumação adicional.

No setor da hotelaria e restauração, a eficiência é fundamental. Este equipamento, com o seu generoso espaço de trabalho e arrumação integrada, facilita a execução de tarefas diárias, contribuindo para um ambiente de produção mais organizado e produtivo. É uma solução prática para otimizar o espaço e melhorar as condições de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2000x800x850h mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Estrutura das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Ajuste da Altura das Pernas	Reguláveis entre 850-900mm
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Frente e Costados da Bancada	65mm
Estado de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de apoio é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem complicações, permitindo que esteja pronta a usar rapidamente na sua cozinha.

2. Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes de restauração que exigem um material robusto e higiénico.

3. É possível ajustar a altura desta estação de trabalho?

Com certeza. As pernas permitem um ajuste de altura entre 850mm e 900mm, garantindo que a bancada pode ser adaptada para se adequar às suas necessidades específicas de trabalho e nivelamento.

4. Esta mesa pode ser utilizada em qualquer parte da cozinha?

Sim, o facto de ser uma mesa central significa que pode ser posicionada em qualquer local da cozinha, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho ao ser acessível de todos os lados.

5. As prateleiras são ajustáveis?

As prateleiras inferiores são fixas e incorporadas na estrutura para garantir a máxima estabilidade, proporcionando um espaço de arrumação consistente e fiável para os seus equipamentos e utensílios.