

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Mesa de Trabalho Inox Central 1000x800x850mm com Porta Deslizante

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC180100SD | <b>Modelo:</b>    | WTC180100SD         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 1000 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC180100SD |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 para cozinhas profissionais. Porta deslizante, pés reguláveis e 1000x800x850mm. Durabilidade e higiene.

## Descricao Completa

### Mesa Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em ambientes de cozinha profissional, esta mesa de trabalho otimiza o seu espaço com a sua funcionalidade central e a inclusão de uma porta deslizante. A robustez do aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso contínuo em restauração. Adapte a altura facilmente, assegurando uma ergonomia ideal para todas as suas operações diárias.

### Aplicações Profissionais

É uma solução versátil para cozinhas de hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma área de preparação central e acessível. A porta de correr é ideal para armazenar utensílios ou equipamentos, mantendo o ambiente organizado e funcional. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos lados, melhorando o fluxo de trabalho e a colaboração.

### Características Técnicas

| Característica               | Detalhe                           |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Material da Superfície       | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Estrutura das Patas          | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm   |
| Altura Regulável             | 850-900mm                         |
| Dimensões (AxFxH)            | 1000x800x850mm                    |
| Frente e Costados da Bancada | 65mm                              |
| Porta                        | Deslizante, de um lado            |
| Montagem                     | Desmontada                        |

### Perguntas Frequentes

**Esta mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, o equipamento é fornecido desmontado, mas inclui todas as instruções e acessórios necessários para uma montagem rápida e descomplicada, ideal para otimizar o tempo da sua equipa.

**Qual a durabilidade do aço inoxidável AISI 304 em ambientes de uso intensivo?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, sendo a escolha padrão para cozinhas profissionais. Garante uma longa vida útil mesmo com uso constante e exposição a diferentes temperaturas e produtos de limpeza.

**Posso ajustar a altura da mesa para diferentes necessidades de trabalho?**

Com certeza. As patas são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo adaptar a altura da bancada às preferências ergonómicas dos utilizadores e às especificidades de cada tarefa na sua cozinha industrial.

**A porta deslizante afeta a estabilidade da mesa?**

Não, a porta deslizante é integrada de forma a manter a robustez da estrutura. Permite um acesso fácil ao interior para armazenamento, sem comprometer a estabilidade geral da mesa de apoio.

**Onde é mais adequado utilizar este tipo de mesa de trabalho central?**

A sua versatilidade torna-a perfeita para centrais de preparação em restaurantes, buffets, cozinhas de hotelaria e qualquer outro estabelecimento que exija uma superfície de trabalho durável, higiénica e com capacidade de arrumação integrada.