

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 Portas de Correr 1400x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180140PT	Modelo:	WTC180140PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180140PT

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável 1400x800x850mm com portas de correr duplas e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Bancada de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta mesa de trabalho oferece uma superfície robusta e higiénica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil limpeza, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria. A funcionalidade é aprimorada pelas portas de correr em ambas as faces, facilitando o acesso e a organização do espaço de trabalho, mesmo em áreas com circulação intensa.

A adaptabilidade é um ponto-chave deste equipamento, com pés reguláveis que permitem ajustar a altura da bancada entre 850-900mm. Esta característica assegura uma ergonomia adequada para diferentes utilizadores e tarefas, promovendo um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo. As abas laterais e frontal de 65mm evitam derrames, mantendo a área circundante limpa e segura.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e casinos, a hotéis, pastelarias e talhos. A sua constituição robusta e facilidade de higienização tornam-na perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios, ou como superfície de apoio para equipamentos. É uma solução versátil que se integra harmoniosamente em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e o rigor sanitário.

A versatilidade das dimensões e características faz com que seja uma mais-valia em qualquer negócio que precise de uma superfície de trabalho duradoura e adaptável. A sua configuração central com acesso por ambos os lados otimiza o fluxo de trabalho, tornando-a particularmente útil em cozinhas com múltiplas estações de trabalho ou áreas de passagem frequente.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central com Portas de Correr
Dimensões (CxPxA)	1400x800x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é o material de fabrico desta mesa de bancada e quais os seus benefícios?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é fundamental.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade proporciona flexibilidade e conforto ergonómico para diferentes utilizadores e variadas tarefas.

Que tipo de portas possui esta bancada e quais as suas vantagens?

A mesa integra portas de correr em ambas as faces. Este sistema permite um acesso eficiente e rápido ao armazenamento interno, otimizando o espaço e a funcionalidade em cozinhas com fluxos de trabalho intensos, onde o acesso por ambos os lados é útil.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

Esta unidade é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é simples e direta, permitindo uma instalação rápida e eficiente no local de destino, minimizando o tempo de inatividade. Em caso de dúvida, um técnico especializado pode realizar a instalação.

Para que tipos de negócios esta mesa de trabalho é mais adequada?

É particularmente adequada para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis, e outras instalações de restauração que precisem de uma superfície de trabalho durável, com fácil acesso ao armazenamento e que suporte as exigências da preparação de alimentos e tarefas de cozinha intensivas.