

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 Central em Inox 900x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190090S0	Modelo:	WTC190090S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190090S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, sem prateleira, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Medidas: 900x900x850h mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer espaço profissional. A sua robustez e design sem prateleira intermédia garantem máxima liberdade de movimentos, facilitando a preparação de alimentos e a organização do seu ambiente de trabalho. É um investimento duradouro em eficiência para o seu negócio.

O aço de qualidade superior, AISI 304, confere a esta plataforma de apoio uma resistência excepcional à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para o cumprimento das normas HACCP. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas da sua equipa e do espaço, assegurando uma ergonomia perfeita e um conforto acrescido durante longas horas de utilização.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é fundamental para qualquer cozinha profissional, desde pequenos cafés a grandes unidades de catering. A sua configuração central torna-a perfeita para ilhas de preparação, onde vários cozinheiros podem colaborar eficientemente. Além disso, a ausência de prateleiras inferiores simplifica a limpeza e permite o armazenamento de equipamentos maiores debaixo da bancada.

É uma escolha acertada para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram equipamentos que combinem funcionalidade, durabilidade e facilidade de manutenção. A sua adaptabilidade em termos de altura garante que se integra harmoniosamente em diversas configurações de cozinha, otimizando o espaço e a produtividade.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	900x900x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Ajuste de Altura	Pernas reguláveis entre 850-900mm
Bancada frontal e lateral	65mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Inclui todas as instruções necessárias para que possa utilizá-la rapidamente na sua cozinha.

Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado nesta bancada?

É utilizado aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes alimentares exigentes.

Posso ajustar a altura desta mesa de trabalho?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade e ergonomia adaptada às suas necessidades.

Esta bancada é adequada para cozinhas com requisitos de higiene rigorosos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente recomendado para cozinhas profissionais, pois a sua superfície não porosa impede a acumulação de bactérias e é muito fácil de higienizar, cumprindo as normas HACCP.

É possível utilizar esta mesa como uma ilha de preparação no centro da cozinha?

Absolutamente. Sendo uma mesa central e sem prateleira inferior, oferece ampla liberdade de movimentos em todas as direções, sendo perfeita para uma ilha de preparação onde a acessibilidade é fundamental.