

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 1100x900x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190110S0	<b>Modelo:</b>	WTC190110S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1100 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190110S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1100x900mm, com pés reguláveis para cozinhas profissionais, durável e higiênica.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox — Bancada Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada exigência, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para a preparação de alimentos. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excecional e facilidade de higienização, elementos cruciais para a conformidade com as normas HACCP. Com pés ajustáveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia ideal para a sua equipa. O design sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade para armazenamento personalizado ou para a colocação de equipamentos de maior porte.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, cantinas industriais, pastelarias e hotéis. Pode ser utilizada como ilha de preparação, suporte para equipamentos de cozinha ou como área de empratamento central. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em ambientes onde a higiene é prioritária, contribuindo para operações mais eficientes e seguras. A ausência de prateleira confere uma adaptabilidade superior a diversas configurações de cozinha profissional.

### Características Técnicas

Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (AxFxH)	1100x900x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Montagem	Desmontada

### Perguntas Frequentes

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

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, permitindo que o possa instalar rapidamente no seu espaço de trabalho.

**2. Qual o material da superfície de trabalho?**

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

**3. Os pés da mesa são ajustáveis?**

Sim, os pés são fabricados em tubo quadrado AISI 304 e são reguláveis em altura, entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade para adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas.

**4. Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design pensado para a eficiência, esta mesa é perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha ou área de preparação.

**5. A mesa inclui prateleira inferior para arrumação?**

Não, este modelo específico não inclui prateleira inferior, o que otimiza o espaço para equipamentos de maior volumetria ou para soluções de armazenamento personalizadas por baixo da bancada.