

# 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 Preparação Central em Inox 1200x900x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190120S0	<b>Modelo:</b>	WTC190120S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190120S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x900x850h mm.

## Descricao Completa

### Mesa Inox Central — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os fluxos de trabalho em ambientes culinários exigentes, esta bancada de trabalho eleva a eficiência da sua cozinha. A sua robustez, aliada à facilidade de manuseamento, garante um investimento duradouro e fiável para qualquer estabelecimento. É perfeita para a preparação de alimentos, organização ou como superfície de apoio central.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos e cozinhas industriais. A sua conceção central permite um acesso fácil de todos os lados, facilitando o trabalho em equipa e a movimentação eficiente de utensílios e ingredientes. A durabilidade do aço inoxidável garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas, sendo um elemento essencial para qualquer espaço que exija elevada performance.

### Características Técnicas

Montagem	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Bancada — Frente e Laterais	65mm
Dimensões (CxPxA)	1200x900x850/900 mm

### Perguntas Frequentes

#### 1. Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, mas a sua montagem é simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas.

## **2. O que significa "aço inoxidável AISI 304 satinado"?**

O aço inoxidável AISI 304 satinado é um tipo de aço de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional, e o acabamento satinado confere-lhe um aspeto elegante e fácil de limpar.

## **3. Os pés são reguláveis em altura?**

Sim, os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, o que é fundamental para se adaptar às diferentes necessidades ergonómicas e exigências dos utilizadores.

## **4. Esta mesa pode ser utilizada em cozinhas profissionais com rigorosos padrões de higiene?**

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é altamente higiénico e resistente, tornando esta mesa perfeitamente adequada para cozinhas profissionais que precisam de cumprir as mais exigentes normas sanitárias.

## **5. Qual a vantagem de uma mesa de trabalho central?**

Uma mesa de trabalho central permite que vários cozinheiros trabalhem em simultâneo e acedam facilmente a todas as áreas, otimizando o fluxo de trabalho e a comunicação em cozinhas profissionais dinâmicas.