

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 2000x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190200S0	Modelo:	WTC190200S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190200S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 2000x900mm, com pés reguláveis para máxima versatilidade e higiene em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu fluxo de trabalho, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma adição indispensável a qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante durabilidade e resistência ao desgaste diário, enquanto a superfície de trabalho espaçosa facilita a organização e a preparação de alimentos. A construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura ainda uma higiene superior, essencial em ambientes de restauração.

Os pés reguláveis permitem um ajuste de altura personalizado, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície. Este equipamento neutro é ideal para tarefas que não requerem aquecimento ou refrigeração, funcionando como uma base sólida para picar, misturar ou organizar utensílios. A ausência de prateleira inferior oferece máxima liberdade de movimento e fácil limpeza na parte inferior, mantendo o espaço de trabalho desimpedido.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é perfeita para diversos estabelecimentos do setor hoteleiro e de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, pastelarias e talhos. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos lados, ideal para equipas grandes ou para criar estações de trabalho colaborativas. É também uma excelente opção para laboratórios ou áreas de preparação em indústrias alimentares que exigem rigorosos padrões de higiene e funcionalidade.

Características Técnicas

Estrutura	Fornecida desmontada.
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado.
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm.
Pés	Reguláveis em altura (850-900mm).
Frente e Lados do Tampo	65mm.

Dimensões (CxPxA)

2000x900x850/900 mm.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste produto?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais que exigem máxima higiene e durabilidade. Garante que a mesa mantém a sua integridade e aparência ao longo do tempo.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a bancada de trabalho à estatura dos utilizadores e às especificidades das tarefas, promovendo uma ergonomia ideal.

É fácil montar este equipamento?

O produto é fornecido desmontado com instruções claras, o que facilita o transporte e a montagem no local. Geralmente, a estrutura modular permite uma montagem rápida e descomplicada por uma pessoa com conhecimentos básicos de ferramentas.

Esta mesa é adequada para cozinhas com muito movimento?

Definitivamente. A sua construção robusta e o tampo central em aço inoxidável tornam-na ideal para cozinhas profissionais de alto volume, onde a durabilidade, a resistência e a facilidade de limpeza são prioritárias. O design central também otimiza o acesso e a colaboração.

Que tipo de limpeza é recomendada para esta bancada?

Recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e água, seguida de um enxaguamento e secagem completos. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície de aço inoxidável para garantir a sua longevidade e brilho.