

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central em Inox 2200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190220S0	Modelo:	WTC190220S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190220S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2200x900mm, com pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada de preparação robusta oferece uma superfície de trabalho ampla e durável. Essencial para otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha, a utilização de aço inoxidável AISI 304 garante a máxima higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em qualquer ambiente de restauração.

A estrutura central autoportante, com pés ajustáveis, proporciona estabilidade excepcional e adaptabilidade a diferentes superfícies, tornando-a ideal para o posicionamento em qualquer ponto estratégico do seu negócio. A sua construção sem prateleira inferior oferece flexibilidade para arrumação de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeitaria é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cantinas a pequenos cafés e pastelarias. Funciona como um elemento central para a preparação de alimentos, apoio na linha de confeitaria ou como estação de embalagem. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma adição valiosa para qualquer cozinha ou padaria industrial.

A versatilidade do aço inoxidável, aliado ao design funcional, permite que esta mesa seja utilizada em áreas de açougue ou peixaria, garantindo sempre a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2200x900x850mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm

Característica	Detalhe
Prateleira Inferior	Não incluída
Frente e Costados da Bancada	65mm
Montagem	Fornecida desmontada para fácil transporte

Perguntas Frequentes

De que material é feita a mesa?

A mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304, tanto na bancada superior como nas pernas, assegurando elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e às especificidades do espaço de trabalho.

A mesa vem montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e intuitiva.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com altos padrões de higiene?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência a agentes de limpeza e corrosão, tornando esta mesa ideal para ambientes que exigem rigorosos padrões de higiene como cozinhas de hotelaria.

Qual a espessura da frente da bancada?

A frente e os costados da bancada possuem uma espessura de 65mm, conferindo-lhe uma robustez adicional e uma estética profissional e moderna.