

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



Hotelequip.pt

Mesa de Centro Inox 1400x900x850mm Sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190140S0	Modelo:	WTC190140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190140S0

Descricao Resumida

Mesa de centro em aço inoxidável AISI 304 com pernas reguláveis (850-900mm) e dimensões de 1400x900x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi desenvolvida para ambientes de cozinha industrial e hotelaria, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A ausência de prateleira inferior proporciona maior espaço livre e flexibilidade, ideal para colocar equipamentos maiores ou facilitar a limpeza. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes.

Graças à sua bancada superior em aço AISI 304 acetinado e estrutura reforçada, esta bancada central é perfeita para operações que necessitam de estabilidade e uma higiene impecável. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura de trabalho entre 850 e 900 mm, adaptando-se às necessidades ergonômicas da sua equipa e garantindo um conforto ideal durante longas horas de trabalho. Além disso, a sua facilidade de montagem e manutenção torna-a uma adição prática e eficiente para qualquer espaço profissional.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos e outras cozinhas profissionais. A sua robustez é ideal para tarefas de corte, preparação de alimentos, ou como apoio para pequenos equipamentos de cozinha, como liquidificadoras ou batedeiras. A versatilidade desta mesa permite a sua integração em diversas áreas da cozinha, desde a zona de pré-preparação até à área de empratamento, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço.

Seja para um restaurante movimentado ou uma pastelaria artesanal, esta estrutura de apoio neutra oferece uma solução prática e duradoura. A sua facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar são cruciais para manter um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Invista numa peça de mobiliário que complementa o seu espaço de trabalho, garantindo anos de serviço fiável e uma aparência profissional.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
--------------	---------

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1400x900x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é perfeita para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias devido ao volume de trabalho.

Quais são os benefícios das pernas reguláveis?

As pernas reguláveis permitem ajustar a altura de trabalho, proporcionando maior ergonomia e conforto para os utilizadores, prevenindo fadiga e lesões em tarefas prolongadas.

A montagem da mesa é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas ou conhecimentos técnicos avançados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, garantindo que a mesa se mantém higiénica e com bom aspeto durante muitos anos.

Posso utilizar esta mesa como apoio para equipamentos pesados?

Sim, a construção robusta e os materiais de alta qualidade tornam-na ideal para suportar equipamentos de cozinha profissional de várias dimensões e pesos, sem comprometer a sua estabilidade.