

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1700x900x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190170S0	Modelo:	WTC190170S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190170S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional central em aço inox AISI 304, com dimensões de 1700x900x850 mm e pernas reguláveis em altura.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade de qualquer cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de trabalho exigentes. A superfície ampla oferece um espaço generoso para a preparação de alimentos, tornando-a um ativo indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência e organização.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde cozinhas de restaurantes de alta gastronomia até cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida. A sua versatilidade permite que seja utilizada como área de corte, preparação de pratos, suporte para equipamentos de confeitaria, ou como uma extensão da linha de montagem de alimentos. Facilita a criação de um fluxo de trabalho eficiente e higiénico, crucial para o sucesso da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC190170S0
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (CxPxA)	1700x900x850 mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. A montagem desta mesa de trabalho é complicada?

O equipamento é fornecido desmontado, mas a montagem é bastante intuitiva e não exige ferramentas especializadas, facilitando a rápida instalação no seu espaço profissional.

2. O que significa "aço inoxidável AISI 304 acetinado"?

O aço inoxidável AISI 304 é um tipo de aço com elevada resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha. O acabamento acetinado confere-lhe um aspeto elegante e é mais fácil de manter limpo.

3. As pernas reguláveis permitem ajustar a altura para diferentes usos?

Sim, as pernas ajustáveis entre 850mm e 900mm permitem adaptar a altura da bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa e aos requisitos específicos de cada tarefa na cozinha.

4. Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas com grande volume de trabalho?

Absolutamente. A sua construção robusta e materiais de alta qualidade tornam-na perfeita para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil mesmo sob pressão.

5. A superfície da bancada é fácil de higienizar?

Sim, a superfície em aço inoxidável AISI 304 acetinado é não porosa e altamente resistente a manchas, facilitando a limpeza e desinfeção, o que é crucial para manter os mais altos padrões de higiene alimentar.