

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 2400x900x850 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC190240S0 | Modelo: | WTC190240S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 2400 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC190240S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2400x900x850 mm. Ideal para cozinhas profissionais, durável e com pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é um pilar de durabilidade e higiene. A sua superfície espaçosa e pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente, garantindo estabilidade e ergonomia para as tarefas diárias. Ideal para preparação de alimentos, organização ou como superfície de apoio em áreas de grande movimento.

A construção robusta em aço AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma fácil limpeza, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. Este mobiliário neutro é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e longevidade.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento é indispensável em diversos setores. É uma adição fundamental para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, proporcionando uma área ampla e higiénica para a confeção de alimentos. Também se revela útil em cafetarias e snack-bares, onde a sua superfície resistente suporta o ritmo de trabalho constante. Facilita a organização e o cumprimento das normas sanitárias, tornando-a um ativo valioso para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------------------|---|
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Material das Patas | Aço inoxidável AISI 304 (tubo quadrado 40x40mm) |
| Patas Reguláveis | Sim (entre 850-900mm de altura) |
| Frente e Costados da Bancada | 65mm |
| Dimensões (CxPxA) | 2400x900x850 mm |
| Fornecido | Desmontado |

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, o produto é fornecido desmontado com instruções claras para uma montagem simples e rápida, permitindo que o instale sem complicações na sua cozinha.

Qual a durabilidade desta bancada em aço inoxidável?

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.

É possível ajustar a altura da mesa?

Com certeza. As patas desta mesa são reguláveis em altura, entre 850 mm e 900 mm, o que permite adaptá-la às suas necessidades específicas de trabalho e preferência ergonómica.

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

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pelas suas propriedades higiénicas, sendo fácil de limpar e desinfetar, o que o torna ideal para ambientes que exigem rigorosas normas de segurança alimentar.

Posso usar esta mesa para preparação de alimentos que requeiram grande pressão ou corte?

Sim, a robustez da bancada e a estabilidade proporcionada pelos pés de 40x40mm tornam-na perfeitamente adequada para tarefas que envolvam pressão, corte e outras operações exigentes na preparação de alimentos.