

# 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 2400x900mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190240S1	<b>Modelo:</b>	WTC190240S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190240S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com 2400x900mm e prateleira inferior. Pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional é uma solução robusta e versátil, concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas de restauração e hotelaria. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua durabilidade e fácil higienização, garante um ambiente de trabalho seguro e em conformidade com as mais exigentes normas sanitárias. A sua estrutura central autoportante, com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diversas configurações de espaço, proporcionando estabilidade e ergonomia essenciais para a sua equipa. É o equipamento ideal para potencializar a eficiência das operações diárias.

### Aplicações Profissionais

Pensada para a alta exigência do setor, esta bancada de preparação é perfeita para talhos, pastelarias, cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma superfície de trabalho ampla e resistente. A prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para o armazenamento de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo tudo organizado e ao alcance da mão. A sua adaptabilidade faz dela uma adição inestimável a qualquer espaço de confeção, desde o pequeno snack-bar às grandes unidades hoteleiras.

### Características Técnicas

<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material dos Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura Regulável</b>	850-900mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	2400x900x850mm
<b>Características Adicionais</b>	Frente e costados da bancada de 65mm. Inclui 1 prateleira inferior.

### Perguntas Frequentes

#### A bancada é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida,

permitindo que possa ser instalada sem grandes demoras no seu espaço de trabalho.

#### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e higiénico, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar. Este tipo de aço garante uma longa vida útil ao equipamento e facilita a limpeza.

#### **Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?**

Sim, os pés desta mesa são reguláveis, o que permite ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a bancada à ergonomia dos utilizadores e às especificidades da sua cozinha.

#### **A prateleira inferior está incluída?**

Sim, a mesa inclui uma prática prateleira inferior que adiciona espaço de arrumação essencial. Esta ajuda a manter o seu ambiente de trabalho organizado e eficiente.

#### **Para que tipos de negócios esta mesa é mais adequada?**

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar, incluindo restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e outras cozinhas profissionais que exigem superfícies de preparação duráveis e fáceis de limpar.