

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central em Aço Inoxidável 2200x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190220S1	Modelo:	WTC190220S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190220S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 220x90 cm e prateleira inferior. Ideal para cozinhas profissionais e de hotelaria que exigem durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional, concebida para cozinhas de alta exigência, oferece uma robustez e durabilidade excepcionais. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garante um ambiente de trabalho higiénico e seguro. O design central permite o acesso e a utilização por diversos colaboradores em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em espaços de grande movimento. As patas reguláveis asseguram a estabilidade da bancada em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Com uma prateleira inferior integrada, esta bancada de preparação proporciona um espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos. A sua montagem descomplicada e a facilidade de manutenção fazem dela uma solução prática e eficiente para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a cantinas industriais. Invista numa estação de trabalho que combina funcionalidade com um design inteligente, promovendo a produtividade e a organização no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta versátil mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos de hotelaria e restauração. É perfeita para cozinhas de restaurantes, proporcionando uma área ampla para a preparação de alimentos. Adequa-se também a pastelarias e padarias, onde o espaço de trabalho é crucial para a confeção de massas e doces. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua robustez e facilidade de higienização são valências essenciais. Dada a sua construção central, é particularmente indicada para espaços que exigem circulação e acesso multi-direcional, maximizando a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Largura	2200 mm
Profundidade	900 mm
Altura	850-900 mm (ajustável)

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Montagem	Desmontada (fornecida com instruções)

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com alta humidade?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, tornando esta mesa ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada humidade ou onde o contacto com líquidos é frequente.

P: Qual é a capacidade de carga da prateleira inferior desta bancada?

R: A prateleira inferior foi solidamente concebida para suportar utensílios, panelas e ingredientes com peso considerável, garantindo a sua durabilidade e funcionalidade no dia a dia da cozinha.

P: A altura da mesa pode ser ajustada para se adaptar a diferentes utilizadores?

R: Sim, as patas da mesa são reguláveis na altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para se adequar às preferências ergonómicas dos utilizadores e às características do espaço.

P: Como é feita a limpeza e manutenção desta superfície de trabalho?

R: Devido à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, exigindo apenas produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter a higiene e o brilho. Recomenda-se a limpeza diária para preservar as suas condições ótimas.

P: Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

R: Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada, mas inclui todas as instruções e acessórios necessários para uma montagem fácil e rápida no local de instalação.