

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 em Inox 1600x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190160S1	Modelo:	WTC190160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190160S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox de alta qualidade com 1 prateleira e pés reguláveis. Dimensões compactas para otimizar o espaço da sua cozinha.

Descricao Completa

Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, esta mesa de preparação garante durabilidade e higiene. A sua construção robusta em aço inoxidável e os pés reguláveis proporcionam uma estabilidade perfeita e adaptabilidade a diferentes espaços de trabalho. A prateleira inferior oferece armazenamento adicional, fundamental para manter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência da sua equipa.

Este mobiliário de trabalho foi concebido para suportar o uso diário intenso, tornando-o um investimento duradouro para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. A facilidade de montagem e a manutenção simplificada são características que a distinguem, assegurando um ambiente de trabalho mais limpo e organizado. Ideal para múltiplos propósitos, desde a preparação de alimentos à organização de equipamentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas e hotelaria que procuram otimizar o espaço e aumentar a produtividade. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de preparação de alimentos, área de apoio em linhas de montagem de pratos, ou mesmo como superfície para pequenos equipamentos de cozinha. A construção em aço inoxidável garante a máxima conformidade com as normas de higiene alimentar, sendo indispensável para ambientes onde a limpeza é prioritária.

Funcionará perfeitamente em áreas de lavagem de louça, permitindo a organização de cestos e utensílios antes ou depois da lavagem. É também uma ótima opção para pastelarias e padarias, onde o espaço de trabalho limpo e resistente é crucial para a produção. A adaptabilidade dos pés reguláveis facilita a integração em diferentes configurações de cozinha, garantindo que o seu espaço de trabalho seja sempre ergonómico e eficiente.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis

Altura Regulável	850mm - 900mm
Bancada Superior	Frente e costados de 65mm
Dimensões (AxFxH)	1600x900x850 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior

Perguntas Frequentes

De que material é feita a bancada de trabalho?

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, garantindo alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar ergonomicamente às necessidades do utilizador e do espaço.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

As mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e permite uma montagem simples e rápida no local de instalação.

Esta mesa inclui prateleiras?

Sim, este modelo inclui uma prateleira inferior. Esta prateleira extra oferece um espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo tudo organizado e acessível.

Este produto é adequado para que tipo de ambiente profissional?

Este produto é ideal para cozinhas de restaurantes, cafeterias, padarias, pastelarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma superfície de trabalho robusta, higiénica e durável.