

# 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 Inox 1600x900x850mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Altura Regulável</b>	850mm - 900mm
<b>Bancada Superior</b>	Frente e costados de 65mm
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1600x900x850 mm
<b>Prateleiras</b>	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, cafetarias, padarias, pastelarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma superfície de trabalho robusta, higiénica e durável.