

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 800x900x850h mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190080S2	Modelo:	WTC190080S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190080S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com 800x900x850h mm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 2 prateleiras para arrumação eficiente.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiénica para todas as suas operações. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente de restauração.

Com duas prateleiras espaçosas, este móvel de apoio proporciona uma organização eficiente dos utensílios, equipamentos e ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão. As suas patas reguláveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas da sua equipa, promovendo a ergonomia e o conforto durante a jornada de trabalho. Uma seleção inteligente para melhorar a funcionalidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de aço inoxidável é uma adição indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande escala a pastelarias e talhos. É ideal para tarefas de preparação de alimentos, como cortar, picar e montar pratos, e também serve como uma excelente superfície para montagem de equipamentos de cozinha ou como estação de embalagem. A sua natureza central permite o acesso de múltiplos ângulos, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes dinâmicos.

Características Técnicas

Características	Detalhes Técnicos
Tipo de Mesa	Central
Estrutura	Desmontada
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado de Aço Inoxidável AISI 304, 40x40mm
Patas	Reguláveis em altura (850-900mm)

Prateleiras	2
Dimensões (AxFxH)	800x900x850 mm
Frente e Lados da Bancada	65mm

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?

R1: Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 garante excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes húmidos como cozinhas industriais e lavadouros.

P2: É fácil montar o equipamento?

R2: Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas.

P3: As prateleiras são ajustáveis?

R3: A altura das patas é regulável entre 850-900mm, permitindo ajustar a altura total da mesa, mas as prateleiras internas são fixas.

P4: Qual a espessura da bancada superior?

R4: A bancada superior e os seus lados possuem uma espessura de 65mm, o que confere grande robustez e durabilidade para uso contínuo.

P5: Posso usar esta mesa para preparação de alimentos que requeiram altos padrões de higiene?

R5: Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 acetinado é um material de grau alimentar que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.