

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 1600x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190160S2	Modelo:	WTC190160S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190160S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com duas prateleiras e pés reguláveis. Dimensões: 1600x900x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução robusta que a sua empresa procura. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de trabalho exigente. O design inteligente, com duas prateleiras, oferece um espaço de armazenamento adicional convenientemente acessível, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência e a organização.

mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa de apoio resiste intensamente à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais adversas das cozinhas profissionais.
- **Espaço de Trabalho Otimizado:** Com um tampo espaçoso e duas prateleiras adicionais, a bancada maximiza a área útil de preparação e armazenamento, facilitando a organização e o acesso rápido a ferramentas e produtos.
- **Estabilidade Robusta:** As pernas ajustáveis em tubo quadrado de aço inoxidável asseguram uma estabilidade inabalável e permitem nivelar a superfície de trabalho em qualquer piso, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço.
- **Fácil Manutenção:** As superfícies lisas e o material de alta qualidade simplificam a limpeza e desinfeção, cumprindo rigorosos padrões de higiene em qualquer ambiente alimentar.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, mas com um processo de montagem intuitivo, esta mesa de preparação é rapidamente instalada e pronta a usar, minimizando qualquer interrupção nas suas operações.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeita para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de confeção, a arrumação de utensílios ou como estação de embalamento. A sua versatilidade e as suas dimensões generosas tornam-na numa peça central indispensável para qualquer operação que exija uma área de trabalho higiénica, robusta e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Mesa Central
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Prateleiras	Duas (2)
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis (850-900mm)
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1600x900x850 mm
Estado da Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes de cozinha com alta humidade?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma elevada resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros espaços com níveis elevados de humidade.

2. Quais são os principais benefícios das prateleiras ajustáveis?

As prateleiras ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas do utilizador, proporcionando maior conforto ergonómico e flexibilidade no espaço de trabalho.

3. É necessário ferramentas especiais para a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, geralmente requerendo apenas ferramentas básicas facilmente acessíveis.

4. Onde posso usar esta mesa de trabalho além de cozinhas?

Para além de cozinhas profissionais, esta versátil mesa é perfeita para laboratórios, hospitais, fábricas de processamento alimentar ou qualquer outro ambiente que exija durabilidade e higiene.

5. Como posso garantir a máxima estabilidade da mesa?

As pernas reguláveis permitem nivelar a bancada em superfícies irregulares, assegurando a máxima estabilidade. Recomenda-se ajustar cada pé individualmente até que a mesa esteja perfeitamente equilibrada.