

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 Inox com Prateleira – 1800x700x600h

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270180S1	Modelo:	WTC270180S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270180S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1800x700x600mm com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para durar, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, o que é crucial para o sucesso da sua operação. Com uma prateleira inferior, oferece arrumação adicional, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a pastelarias, talhos e hotéis. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a resistente à corrosão e fácil de limpar, características indispensáveis em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. É perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha e como superfície de emplatar.

Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (CxPxA)	1800x700x600 mm
Rodapé Posterior	100mm
Rebordo Frontal e Laterais	65mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura do aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

O fornecedor indica que o tampo é em aço inoxidável AISI 304 acetinado de alta qualidade, robusto para uso intenso em cozinhas profissionais. Este material é conhecido pela sua durabilidade e

resistência à corrosão.

É possível ajustar a altura desta mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às especificações da sua cozinha. Isto assegura um conforto ideal para quem a utiliza.

Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

Este equipamento é fornecido desmontado para facilitar o transporte e a instalação, permitindo que seja montado no local de utilização. Contudo, a sua montagem é simples e intuitiva.

É adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como hospitais?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar, ideal para ambientes que requerem máxima higiene e fácil desinfeção, tornando-a perfeita para hospitais, clínicas e laboratórios.

Quais as vantagens de ter uma prateleira inferior?

A prateleira inferior adiciona uma valiosa capacidade de armazenamento, permitindo organizar utensílios, panelas ou ingredientes. Isso contribui para um espaço de trabalho mais arrumado e aumenta a eficácia da sua equipa, uma vez que tudo está ao alcance das mãos.