

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: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox C/ Prateleira 1900x700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270190S1	Modelo:	WTC270190S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1900 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270190S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 com 1 prateleira inferior. Dimensões compactas de 1900x700x600mm. Robusta e higiénica.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

Este robusto plano de trabalho em aço inoxidável foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene em cozinhas profissionais. A sua construção durável e a superfície de fácil limpeza garantem um ambiente de trabalho eficiente e em conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. A prateleira inferior adiciona espaço de arrumação essencial, mantendo os utensílios e equipamentos organizados e acessíveis.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a pastelarias, talhos e hotelaria em geral. A sua versatilidade permite que seja utilizada para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha, ou como área de lavagem secundária. A adaptabilidade da altura das pernas facilita a integração em diferentes configurações de cozinha, assegurando o conforto e a ergonomia para a equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1900 x 700 x 600 mm (altura ajustável entre 850-900mm)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e rápida, não exigindo ferramentas especializadas. As instruções detalhadas são incluídas para facilitar o processo pela sua equipa.

2. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes exigentes em cozinhas profissionais, onde o contacto com água e produtos de limpeza é constante.

3. Posso ajustar a altura da mesa para se adequar à minha equipa?

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm. Esta flexibilidade assegura uma ergonomia adaptável a diferentes utilizadores e tarefas.

4. A prateleira inferior é robusta o suficiente para suportar equipamento pesado?

Sim, a prateleira inferior, sendo também em aço inoxidável e parte integrante da estrutura, foi concebida para suportar o peso de utensílios, panelas ou outros equipamentos de cozinha essenciais, mantendo a estabilidade da mesa.

5. Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho?

A limpeza é simples. Recomenda-se o uso de água morna, detergente suave e um pano macio. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável e garantir a sua durabilidade a longo prazo.