

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1800x600x850mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160180S0	Modelo:	WTC160180S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160180S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1800x600x850mm. Pés reguláveis. Higiênica e resistente.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração profissional, esta solução de apoio central oferece um espaço de trabalho robusto e higiênico. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os mais elevados padrões de higiene em cozinhas, pastelarias e cantinas.

Os pés ajustáveis permitem estabilizar a superfície de trabalho em qualquer tipo de piso, garantindo segurança e conforto durante a utilização. Este móvel central é entregue desmontado, facilitando o transporte e a instalação, e é perfeito para organizar as operações diárias da sua cozinha, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, padarias, talhos, hospitais e qualquer estabelecimento que exija uma superfície de preparação alimentar central, resistente e fácil de higienizar. A ausência de prateleira inferior confere liberdade para armazenar equipamentos de maior volume ou para permitir a passagem de carros de transporte, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

A versatilidade desta mesa de apoio permite a sua integração em diferentes arranjos de cozinha, seja como área principal de preparação, seja como extensão de outras superfícies de trabalho. A sua constituição em aço inoxidável também a torna adequada para laboratórios ou áreas de processamento que exijam materiais de alta qualidade e durabilidade.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Modelo	WTC160180S0
Dimensões (CxLxA)	1800 x 600 x 850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés	Reguláveis entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa requer montagem profissional?

Não necessariamente. Embora seja fornecida desmontada, o seu design intuitivo permite uma montagem relativamente simples, podendo ser realizada pela sua própria equipa, seguindo as instruções incluídas.

É resistente à corrosão em ambientes de cozinha?

Sim, a bancada e as patas são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes húmidos e de uso intensivo como cozinhas profissionais.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Com certeza. As patas desta mesa estão equipadas com um sistema de ajuste que permite variar a altura entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma ergonomia perfeita para diferentes utilizadores e tarefas.

Como devo limpar e manter esta superfície de trabalho?

A limpeza é bastante simples. Recomenda-se o uso de água morna e detergente neutro, aplicando um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões que possam riscar a superfície de aço inoxidável.

Quais são as principais vantagens de uma mesa de trabalho central sem prateleira?

Uma mesa central sem prateleira inferior oferece maior flexibilidade para posicionar equipamentos de grandes dimensões ou para facilitar a mobilidade de carros de transporte sob a mesa, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha.