

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 120x50 cm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150120S2	Modelo:	WTC150120S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150120S2
Largura Mesa	L500
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1200x500x850mm, com 2 prateleiras inferiores e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada de Apoio — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para a preparação de alimentos. A sua construção central permite o acesso conveniente de todos os lados, ideal para cozinhas com fluxo de trabalho intenso. A durabilidade do aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. O design inteligente, com duas prateleiras, oferece um espaço de arrumação adicional indispensável.

As pernas reguláveis adaptam-se facilmente a diferentes alturas, proporcionando uma ergonomia superior e maior conforto para as suas equipas. A superfície de trabalho espaçosa e robusta suporta tarefas de preparação exigentes, desde o corte de ingredientes até à montagem de pratos. Esta solução de mobiliário neutro é um investimento inteligente para qualquer negócio que procure maximizar a produtividade e a organização do espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento encontra o seu lugar central em qualquer cozinha profissional. Pode ser utilizada para a preparação de saladas, carnes, massas, para o apoio de equipamentos de pequena dimensão ou como estação de embalamento. A sua versatilidade permite que se integre perfeitamente em diversos arranjos de cozinha, seja como uma estação de trabalho principal ou como um complemento para aumentar a capacidade operacional. É também uma excelente opção para o setor de catering, onde a flexibilidade e a durabilidade são críticas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Característica	Detalhe
Prateleiras	2 (inferiores)
Pés	Reguláveis (entre 850-900 mm)
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	1200 x 500 x 850 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de carga da mesa de trabalho?

R: Embora a capacidade exata não seja especificada, a construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e as pernas de tubo quadrado 40x40 mm garantem uma excelente resistência para uso profissional intenso.

P: As pernas reguláveis permitem ajustar a altura para além de 900 mm?

R: Não, a capacidade de ajuste das pernas é especificada entre 850 mm e 900 mm, permitindo uma adaptação a diferentes necessidades de ergonomia e superfícies.

P: A bancada é fornecida já montada ou requer montagem?

R: As mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e permite uma instalação mais flexível no seu espaço de trabalho. A montagem é simples e direta.

P: Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece resistência superior à corrosão e à oxidação, é fácil de limpar e mantém as condições higiénicas necessárias para a preparação de alimentos em ambientes comerciais.

P: Posso utilizar esta mesa de trabalho em áreas com elevada humidade?

R: Sim, graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta mesa é amplamente adequada para ambientes com elevada humidade, sendo resistente à corrosão e fácil de desinfetar.