

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 800x500x850mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHWTC150080S2 | Modelo:    | WTC150080S2        |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                |
|        |               | Dimensões: | 800 x 500 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |             |
|--------------|-------------|
| Marca        | CLIMA       |
| Modelo       | WTC150080S2 |
| Largura Mesa | L600        |
| Largura (mm) | 600–1000 mm |
| Posição      | Central     |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com 2 prateleiras. Dimensões: 800x500x850 mm. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central em aço inoxidável robusta e funcional. Este equipamento essencial otimiza o fluxo de trabalho e garante a higiene, sendo ideal para qualquer tarefa de preparação alimentar em ambientes de restauração e hotelaria.

A sua conceção com duas prateleiras oferece arrumação adicional, mantendo utensílios e ingredientes organizados e sempre à mão. A estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, proporcionando flexibilidade na organização do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, e outras instalações do setor alimentar que necessitem de uma plataforma duradoura e fácil de limpar. A sua altura ajustável adapta-se a diferentes necessidades ergonómicas, contribuindo para o conforto e a produtividade da sua equipa.

Perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha ou como zona de arrumação suplementar, esta bancada foi projetada para suportar o uso intensivo do dia-a-dia profissional, assegurando longevidade e resistência à corrosão.

Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                          |
|------------------------|----------------------------------|
| Tipo de Mesa           | Central                          |
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado |

| Característica            | Detalhe                          |
|---------------------------|----------------------------------|
| Material das Patas        | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Altura Regulável          | 850-900 mm                       |
| Prateleiras               | 2 (inferior e intermédia)        |
| Bancada frontal e lateral | 65 mm                            |
| Dimensões (LxPxA)         | 800x500x850 mm                   |

### Perguntas Frequentes

**Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?**

É fabricada com aço inoxidável AISI 304 satinado na bancada e patas em tubo quadrado AISI 304, materiais conhecidos pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideais para ambientes alimentares exigentes.

**É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta funcionalidade oferece adaptabilidade para diferentes espaços e preferências ergonómicas.

**A mesa é fornecida montada?**

Não, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua estrutura foi concebida para uma montagem simples e rápida, garantindo que pode usufruir do equipamento em pouco tempo após a entrega.

**Quantas prateleiras inclui esta mesa?**

Esta mesa de trabalho vem equipada com duas prateleiras adicionais. Estas prateleiras proporcionam espaço extra para arrumação de utensílios, pequenos equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

**Para que tipo de espaços profissionais é recomendada esta mesa?**

A sua robustez e facilidade de higienização tornam-na perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de uma superfície de trabalho central funcional e duradoura.