

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

Mesa de Trabalho Central em Inox com Prateleira 1800x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150180S1	Modelo:	WTC150180S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150180S1
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 1800x500mm e prateleira inferior. Pernas reguláveis (850-900mm) para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

Com um design pensado para a utilização central na sua cozinha, permite um acesso facilitado a partir de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração da equipa. A prateleira inferior oferece espaço adicional para arrumação de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a sua área de trabalho organizada e desimpedida.

Aplicações Profissionais

É uma adição indispensável para restaurantes, pastelarias, talhos, bares e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho duradoura e resistente. Perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como apoio para equipamentos de cozinha, esta bancada adapta-se a diversas utilizações.

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma fácil manutenção, características essenciais para o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar no setor profissional. A capacidade de ajuste das suas pernas permite uma adaptação a diferentes alturas de trabalho, proporcionando maior conforto e ergonomia à sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável das Pernas	Entre 850-900 mm
Dimensões (CxPxA)	1800 x 500 x 850 mm
Prateleiras	1 Prateleira inferior
Instalação	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. É fácil de montar?

Sim, esta mesa é fornecida desmontada, mas foi projetada para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto.

2. O aço inoxidável AISI 304 difere muito do AISI 201?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão e oxidação, ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade ou exposição a substâncias ácidas, garantindo maior durabilidade e higiene em comparação com o AISI 201.

3. Posso ajustar a altura da mesa?

Com certeza! As pernas são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo-lhe adaptar a altura da bancada às suas necessidades ergonómicas e às de outros equipamentos na sua cozinha.

4. Esta mesa é adequada para áreas de grande humidade?

Absolutamente. Devido à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, esta mesa é altamente resistente à humidade e ideal para ambientes como cozinhas industriais, onde a limpeza frequente e a presença de vapor são comuns.

5. A prateleira inferior é amovível?

Sim, a prateleira inferior pode ser removida para facilitar a limpeza ou para acomodar itens maiores por baixo da área de trabalho principal. A sua flexibilidade de uso ajudará a otimizar o espaço.