

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox com Prateleira, 1400x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150140S1	Modelo:	WTC150140S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150140S1
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1400x500 mm e altura regulável.

Descrição Completa

Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design com uma prateleira inferior oferece espaço adicional e organizado para os seus utensílios e equipamentos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo. A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 garante uma superfície higiénica e de fácil manutenção, essencial em qualquer estabelecimento do setor alimentar.

A sua estrutura resistente e patas reguláveis de 40x40 mm em tubo quadrado, permitindo ajustes de altura entre 850 e 900 mm, asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades e pisos. Esta bancada central é ideal para ambientes onde o acesso pelos quatro lados é fundamental, facilitando a colaboração e o manuseamento de alimentos e outros artigos. Com acabamento acetinado de alta qualidade, a superfície não só é funcional, mas também apresenta uma estética profissional.

Aplicações Profissionais

A mesa de trabalho é um elemento indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, proporcionando uma área de preparação ampla e resistente para diversas tarefas. A sua configuração central torna-a perfeita para estabelecimentos com grande volume de trabalho, onde a acessibilidade é crucial. Será também uma mais-valia em linhas de produção, self-services ou refeitórios, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Graças à prateleira adicional, é possível armazenar ingredientes, utensílios ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho superior desimpedida e organizada. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-a uma solução de excelência para qualquer negócio que preze pela qualidade e eficiência.

Características Técnicas

Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura e Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Acabamento	Acetinado
Painéis Dianteiro e Laterais	65 mm
Prateleira	1 prateleira inferior
Dimensões (CxLxA)	1400x500x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a altura mínima e máxima desta mesa de trabalho?

A altura desta mesa é regulável, permitindo ajustá-la entre um mínimo de 850 mm e um máximo de 900 mm para melhor se adequar às suas necessidades ergonômicas.

De que material são feitos os painéis da mesa?

O tampo da mesa é fabricado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado para garantir durabilidade, higiene e uma aparência profissional.

Esta mesa de trabalho requer montagem?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e permite uma instalação personalizada. A montagem é intuitiva.

A mesa inclui prateleira inferior?

Sim, esta mesa de trabalho vem equipada com uma prateleira inferior de aço inoxidável, ideal para um armazenamento prático e acessível de utensílios e ingredientes essenciais.

Esta bancada é adequada para uso em cozinhas industriais?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional, é perfeitamente adequada para o uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes e hotelaria.