

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 Inox Central com Prateleira 800x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150080S1	Modelo:	WTC150080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150080S1
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304 com prateleira e pés reguláveis. Dimensões 800x500x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central de elevada qualidade, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a produtividade. Construída em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, indispensáveis para qualquer ambiente de restauração exigente. O design central permite o acesso fácil de vários lados, tornando-a ideal para tarefas colaborativas e preparação intensiva de alimentos. A prateleira inferior integrada proporciona espaço de arrumação adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e higiénica.

Esta mesa possui pés robustos e reguláveis, característica fundamental para garantir a estabilidade em qualquer tipo de pavimento e a possibilidade de ajustar a altura de trabalho entre 850-900 mm. Esta flexibilidade ergonómica é crucial para o conforto do utilizador e para adaptar o mobiliário às especificidades do espaço. A superfície lisa e de fácil limpeza do aço inoxidável, aliado à construção robusta, simplifica a manutenção diária e assegura que os mais altos padrões de higiene alimentar são sempre cumpridos. É uma solução versátil e fiável para as necessidades de preparação e suporte em qualquer estabelecimentos comercial.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens, e cozinhas de catering. A sua robustez e facilidade de limpeza fazem dela a escolha ideal para áreas de preparação de alimentos, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. Pode ser utilizada como uma estação de trabalho principal para chefs e cozinheiros, uma área de apoio para pequenos eletrodomésticos, ou como uma superfície adicional para a montagem de pratos. A prateleira inferior é útil para organizar louça, recipientes Gastronorm ou pequenos equipamentos de cozinha, mantendo o balcão principal desimpedido para a preparação ativa. É um investimento inteligente que

melhora a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões (LxPxA)	800x500x850 mm
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras	1 (inferior)
Bancada frontal e laterais	65 mm
Fornecido	Desmontado

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem complicações. Todas as peças necessárias e instruções claras estão incluídas para facilitar o processo, garantindo que pode ter a sua nova superfície de trabalho pronta em pouco tempo.

2. Qual é a altura máxima e mínima que os pés reguláveis permitem?

Os pés reguláveis desta mesa de trabalho permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade é ideal para adaptar a mesa à estatura dos utilizadores ou às especificidades do espaço, proporcionando maior ergonomia e conforto durante as tarefas diárias.

3. O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto direto com alimentos?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, sendo o material de eleição para ambientes que exigem os mais rigorosos padrões de segurança alimentar. É perfeitamente seguro e recomendado para o contacto direto com alimentos.

4. A prateleira inferior é fixa ou ajustável em altura?

A prateleira inferior desta mesa de trabalho é fixa na posição. Embora não seja ajustável em altura, foi estrategicamente posicionada para maximizar o espaço de arrumação e a estabilidade da estrutura, oferecendo um suporte robusto para diversos artigos de cozinha.

5. Esta mesa pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?

Graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, este balcão foi projetado para resistir a ambientes húmidos e corrosivos, como cozinhas profissionais. A durabilidade do material garante

uma longa vida útil e desempenho fiável, mesmo sob condições exigentes.