

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 – 2000x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150200S1	Modelo:	WTC150200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150200S1
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira, 2000x500x850mm.
Patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas e áreas de preparação de alimentos, esta bancada de aço inoxidável proporciona uma superfície robusta e higiênica. A sua construção central com uma prateleira inferior maximiza o espaço de arrumação, tornando-a ideal para suportar equipamentos, guardar utensílios ou armazenar ingredientes, contribuindo para uma operação mais organizada e eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras áreas de preparação alimentar, onde a durabilidade, higiene e funcionalidade são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de corte, área de montagem ou suporte para equipamentos de confeitaria, melhorando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (CxPxA)	2000x500x850 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a bancada é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem fácil e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos para uma instalação rápida e sem complicações.

P: Posso ajustar a altura da mesa?

R: Sim, as patas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas específicas.

P: O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

R: Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, reconhecida pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o totalmente seguro e recomendado para ambientes de preparação alimentar profissional.

P: A prateleira inferior é igualmente resistente?

R: Sim, a prateleira inferior, tal como a bancada superior, é robusta e projetada para suportar o peso de utensílios, equipamentos ou ingredientes de forma segura, otimizando o espaço de arrumação disponível.

P: Qual o tipo de ambiente profissional ideal para esta mesa?

R: Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, pastelarias, talhos e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de uma superfície de trabalho durável, higiénica e com capacidade de arrumação adicional.