

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 rápido
ao produto



Mesa de Trabalho Central em Inox 140x50cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150140S0	Modelo:	WTC150140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150140S0
Largura Mesa	L500
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa central de trabalho em aço inoxidável AISI 304, com pernas ajustáveis de 85 a 90 cm. Ideal para cozinhas profissionais, 140x50cm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e ambientes exigentes, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e fácil de higienizar. A sua construção em AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para a preparação de alimentos em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para o seu restaurante, pastelaria, talho ou qualquer cozinha industrial que necessite de uma área de preparação central resistente e funcional. A sua configuração sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade para armazenamento de equipamentos ou mobilidade debaixo da bancada, otimizando o espaço na sua área de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC150140S0
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Dimensões (LxPxA)	1400 x 500 x 850 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Canto Frontal e Lateral	65 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipos de ambientes esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é excelentemente adequada para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, pastelarias e outras operações de serviço de alimentação que requerem uma superfície de trabalho central robusta e higiénica.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo uma longa vida útil do equipamento e cumprindo os mais elevados padrões de higiene para a preparação de alimentos.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas ajustáveis em tubo quadrado AISI 304 permitem regular a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, adaptando-se às necessidades específicas dos utilizadores e espaços.

A mesa de trabalho vem montada ou desmontada?

O equipamento é fornecido desmontado, facilitando o transporte e a instalação, com um processo de montagem simples e intuitivo.

Este modelo inclui prateleira inferior?

Não, este modelo é especificamente desenhado sem prateleira inferior, o que proporciona maior liberdade para movimentação ou para a colocação de equipamentos mais volumosos por baixo.