

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Central 1500x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150150S0	Modelo:	WTC150150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150150S0
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1500x500x850mm, sem prateleira, com pernas ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox 1500x500 — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar essencial para qualquer cozinha industrial. A sua robustez e design sem prateleira intermédia otimizam o espaço, permitindo uma limpeza fácil e adaptabilidade à configuração do seu equipamento.

A superfície lisa em aço inox AISI 304 acetinado oferece uma área de preparação higiénica e resistente à corrosão, fundamental no setor da restauração. As pernas ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita, adaptando-se a diversas alturas e superfícies irregulares, assegurando a segurança da sua equipa e a precisão das suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria, pastelarias, talhos e qualquer estabelecimento de restauração que exija uma superfície de trabalho central em ambientes exigentes. A ausência de prateleira inferior facilita a colocação de equipamentos de maior porte ou a utilização de contentores de resíduos, contribuindo para uma operação mais fluida e organizada.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior, sendo perfeita para manipulação de alimentos, corte e preparação de ingredientes. É um investimento duradouro que suporta as rotinas intensivas e os requisitos de higiene mais rigorosos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	1500x500x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Pés	Reguláveis (850-900 mm)
Prateleira Inferior	Não incluída
Painel Frontal e Laterais	65 mm
Tipo	Central (ilhas)

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções e ferramentas necessárias para uma montagem rápida e simples, permitindo que a coloque em funcionamento sem demoras.

Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A sua qualidade superior assegura a manutenção das características ao longo do tempo.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis em altura, entre 850 mm e 900 mm, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas e às dos seus colaboradores, promovendo o conforto e a ergonomia durante o trabalho.

Esta bancada pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional?

Absolutamente. O seu design versátil e a construção robusta tornam-na adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos cafés e snack-bares a grandes restaurantes e cantinas industriais.

Como devo limpar e fazer a manutenção da mesa?

A limpeza é simples. Basta utilizar um detergente neutro e um pano húmido para manter a superfície em aço inoxidável sempre higienizada. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do equipamento.