

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 800x500x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150080S0	Modelo:	WTC150080S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150080S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 800x500x850h mm. Pés reguláveis para estabilidade e ergonomia em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a funcionalidade e a higiene em qualquer cozinha profissional, esta **bancada de trabalho central em aço inoxidável** é a solução ideal para operações que exigem durabilidade e eficiência. Com o seu design robusto e a possibilidade de ajuste em altura, proporciona um espaço de trabalho versátil e adaptável às necessidades específicas do seu estabelecimento de restauração ou hotelaria.

A superfície em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, assegura uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. A estrutura de suporte, com pernas de tubo quadrado e pés reguláveis, garante estabilidade inabalável e permite nivelar a mesa em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se perfeitamente ao ambiente da sua cozinha.

mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garantindo máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo e a ambientes agressivos.
- Superfície de trabalho espaçosa e sem prateleira inferior, ideal para alocar equipamentos maiores ou permitir a circulação livre de pessoal.
- Pés reguláveis em altura, proporcionando a ergonomia perfeita para diferentes utilizadores e compensando irregularidades no solo para uma estabilidade ótima.
- Design central permite o acesso fácil de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a cooperação em cozinhas com elevado volume de produção.
- Limpeza e manutenção simplificadas, graças aos materiais lisos e não porosos que impedem a acumulação de sujidade e facilitam a desinfeção.

Aplicações Profissionais

Este robusto plano de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras a cafetarias e cozinhas de catering. A sua adaptabilidade torna-a perfeita para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção, ou como área de empratamento. É igualmente indicada para laboratórios ou áreas de produção alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho higiénica e resistente.

Características Técnicas

Tipo:	Mesa de Trabalho Central
Material da Encimera:	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas:	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura das Patas:	Regulável entre 850-900 mm
Dimensões (CxLxA):	800x500x850 mm
Prateleira Inferior:	Não incluída
Frente e Costados da Encimera:	65 mm
Montagem:	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem rápida e simplificada. Não são necessárias ferramentas especiais e o processo é intuitivo para qualquer utilizador.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, ferrugem e a ácidos alimentares. Garante durabilidade excecional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em ambientes profissionais.

Os pés reguláveis desta bancada oferecem que tipo de benefício?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma postura ergonómica para os colaboradores e compensando desníveis no chão para uma estabilidade perfeita.

Esta mesa pode ser utilizada em que tipo de cozinhas?

Devido à sua construção robusta e materiais higiénicos, é adequada para restaurantes, hotelaria, cafetarias, padarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho de alta qualidade e de fácil limpeza.

Existe alguma prateleira inferior disponível para este modelo?

Este modelo específico é fornecido sem prateleira inferior, o que o torna ideal para a colocação de equipamentos volumosos ou para a movimentação livre de tabuleiros. Caso necessite de arrumação adicional, existem acessórios compatíveis que podem ser adquiridos separadamente.