

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

Mesa de Trabalho Inox Central 1400x900mm com Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190140SD	Modelo:	WTC190140SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190140SD
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável 1400x900mm com porta deslizante, ideal para cozinhas profissionais. Altura regulável para máxima ergonomia.

Descrição Completa

Concebida para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional, esta bancada de preparação em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho. A sua construção robusta e o design inteligente com porta de correr frontal facilitam o acesso e a organização, tornando-a perfeita para ambientes de restauração e hotelaria que exigem durabilidade e funcionalidade.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- O aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para o manuseamento de alimentos.
- As dimensões generosas de 1400x900mm proporcionam uma ampla superfície para preparação, aumentando a produtividade da equipa.
- Os pés ajustáveis permitem estabilizar a mesa em superfícies irregulares e adaptá-la à altura desejada, garantindo ergonomia e conforto.
- A porta deslizante simplifica o acesso ao armazenamento interno, otimizando o fluxo de trabalho e a arrumação na cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em qualquer cozinha industrial, restaurantes, cafetaria, e outros estabelecimentos do setor hoteleiro e alimentar. É ideal para a preparação de alimentos, organização de utensílios, ou como suporte para equipamentos de cozinha. A sua versatilidade e facilidade de limpeza tornam-na adequada para as mais diversas tarefas, desde a manipulação de ingredientes a operações de empratamento.

Características Técnicas

Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1400x900x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada desta mesa de trabalho?

Construída com aço inoxidável AISI 304, esta mesa está projetada para uma longa vida útil em ambientes profissionais, resistindo à corrosão e ao uso intensivo diário, garantindo um excelente retorno do investimento.

2. A mesa requer montagem?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte. No entanto, o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo que a mesa esteja pronta a usar em pouco tempo.

3. É possível ajustar a altura da mesa?

Com certeza. As patas desta bancada são reguláveis numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa e às características do espaço.

4. A porta de correr é prática para um ambiente de cozinha movimentado?

Absolutamente. A porta de correr foi projetada para otimizar o espaço e acesso rápido aos itens armazenados, minimizando obstruções nas passagens e tornando a operação mais fluida e segura para a sua equipa.

5. Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho?

Para a limpeza diária, basta utilizar água morna, detergente suave e um pano macio. O aço inoxidável AISI 304 é de fácil manutenção e higienização, contribuindo em muito para os padrões sanitários exigidos na restauração.