

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 Central Inox com Porta de Correr 1000x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190100PT	Modelo:	WTC190100PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190100PT
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com portas de correr, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1000x900mm, altura ajustável.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para preparar alimentos com a máxima higiene e durabilidade. O seu design com portas de correr em ambas as faces facilita o acesso e a organização do espaço, tornando-a perfeita para ambientes movimentados. A robustez do aço assegura uma longa vida útil e um planeamento fiável para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação versátil adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É uma adição valiosa a restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis que necessitam de uma superfície de trabalho central resistente e fácil de limpar. A sua estrutura ergonómica permite que várias pessoas trabalhem confortavelmente, aumentando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x900x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Design	Central com porta de correr em ambas as faces

Característica	Detalhe
Painel Frontal e Laterais	65mm
Estado	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes de alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada humidade. Garante higiene e durabilidade em condições exigentes.

2. A montagem da mesa de trabalho é complexa?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem grande dificuldade. O kit de montagem inclui todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e eficiente.

3. As portas da mesa são facilmente removíveis para limpeza?

As portas de correr são projetadas para deslizar suavemente e podem ser removidas para facilitar a limpeza profunda. Isso contribui para manter os mais elevados padrões de higiene e manutenção no seu espaço.

4. Qual é a capacidade de carga da mesa?

Embora a descrição não detalhe a capacidade exata, a estrutura robusta em aço inoxidável e as pernas de 40x40mm garantem uma excelente estabilidade e suporte para equipamentos e utensílios pesados. É uma bancada pensada para o uso intensivo profissional.

5. Posso ajustar a altura da superfície de trabalho?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade oferece flexibilidade e adaptabilidade às diferentes necessidades ergonómicas da sua equipa.