

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 2400x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190240PT	Modelo:	WTC190240PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190240PT
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (2400x900x850mm), com portas de correr em ambos os lados e pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de Apoio em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central de excelência, concebida para resistir às exigências do dia a dia. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os mais altos padrões de higiene. Com a sua conceção central, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho, permitindo acesso de ambos os lados e uma organização eficiente do espaço.

A funcionalidade das portas de correr em ambos os lados facilita o acesso e a arrumação de utensílios ou ingredientes, mantendo tudo organizado e ao alcance. Os pés reguláveis, com ajuste entre 850-900mm, permitem adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa, garantindo conforto e prevenindo a fadiga durante longas horas de utilização.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio em aço inoxidável é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras de grande dimensão até cozinhas de catering e instituições que requerem uma superfície de trabalho durável e versátil. O seu design com portas de correr é particularmente útil em espaços onde a circulação é intensa, permitindo maximizar o armazenamento sem obstruir as passagens.

É perfeita para tarefas de preparação de alimentos, como cortar, picar e montar pratos, servindo também como uma estação de embalamento ou como suporte para equipamentos de pequeno porte. A facilidade de montagem e a estrutura desmontável tornam-na prática para transportes ou reorganizações de layout da cozinha, oferecendo flexibilidade inigualável para o seu negócio.

Características Técnicas

Construção

Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés Regulável	850 - 900mm
Frente e Lados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxAl)	2400x900x850mm
Portas	De correr em ambas as faces
Montagem	Desmontada (fácil montagem)

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes de restauração.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

Esta mesa é adequada para uma cozinha profissional?

Completamente. As suas características técnicas, como a construção robusta em inox e as portas de correr em ambos os lados, tornam-na perfeita para o uso intensivo em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

É fácil montar e desmontar esta mesa?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas a sua conceção foi pensada para uma montagem simples e rápida, o que facilita também o transporte ou a relocalização do equipamento.

As portas de correr funcionam em ambos os lados?

Sim, a mesa está equipada com portas de correr em ambos os lados, permitindo um acesso conveniente e eficiente ao interior, independentemente do lado de trabalho na cozinha.