

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 2800x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190280PT	Modelo:	WTC190280PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190280PT
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (2800x900x850h mm) com portas de correr e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de trabalho central em aço inoxidável, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene no seu negócio. A sua construção central permite o acesso ergonómico de ambos os lados, facilitando a preparação de alimentos e assegurando a máxima eficiência. Este balcão de trabalho é essencial para estabelecimentos de restauração, hotelaria, ou qualquer ambiente que exija uma superfície de trabalho duradoura e de fácil manutenção.

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Esta superfície de preparação oferece uma durabilidade excecional, graças ao seu fabrico em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes com altos padrões de higiene. O design inteligente com portas de correr em ambas as faces otimiza o espaço e permite um acesso rápido e desembaraçado aos utensílios ou ingredientes armazenados, melhorando a produtividade do pessoal.

A versatilidade é uma característica chave, com pés reguláveis que permitem ajustar a altura do superfície de apoio entre 850 mm e 900 mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada utilizador e tipo de tarefa. A bancada robusta e a estrutura sólida asseguram a estabilidade, mesmo sob cargas pesadas, tornando-a um investimento inteligente e de longa duração para o seu espaço.

Aplicações Profissionais

A nossa funcional bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, hotéis e outras unidades de hotelaria. É perfeita para chefs que necessitam de uma área espaçosa para preparação de alimentos, independentemente do tipo de iguaria. A robustez e a conformidade com as normas de higiene fazem dela uma escolha acertada para qualquer negócio que preze pela eficiência e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Mesa de Trabalho Central

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2800x900x850h mm
Observação	Mesa fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos para agilizar o processo.

2. Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, ferrugem e desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional de alta exigência.

3. Os pés reguláveis podem ser ajustados a qualquer altura?

Os pés são ajustáveis na faixa de 850 mm a 900 mm, permitindo que personalize a altura da mesa para se adequar às suas necessidades ergonômicas e operacionais.

4. Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muito movimento?

Com certeza. A sua construção robusta e a superfície de trabalho espaçosa tornam-na ideal para cozinhas profissionais de grande volume, suportando o ritmo acelerado sem comprometer a estabilidade.

5. As portas de correr são fáceis de limpar?

Sim, as portas de correr são fabricadas em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção diárias, um aspeto crucial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.