

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 Inox 1400x700x600mm WTC270140S0

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270140S0	Modelo:	WTC270140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270140S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1400x700x600h mm, com pés reguláveis para máxima estabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes movimentados, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma adição robusta e funcional para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene. Com a sua bancada de grandes dimensões, oferece um espaço de trabalho generoso, ideal para a preparação eficiente de alimentos e outras tarefas culinárias. É a solução perfeita para cozinhas que procuram otimizar o espaço e a eficiência operacional.

A estrutura autoportante, com pés reguláveis, confere a esta estação de trabalho uma adaptabilidade notável, permitindo ajustar a altura às necessidades específicas do utilizador e às irregularidades do piso, garantindo estabilidade onde mais importa. A resistência à corrosão do material de fabrico assegura uma longa vida útil mesmo em condições de uso intensivo. Este mobiliário profissional é indispensável para negócios que valorizam a organização e a qualidade dos seus equipamentos.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio robusta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios, que necessitem de uma superfície de trabalho central para preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou arrumação. A sua durabilidade e design higiénico tornam-na perfeita para zonas de confeção, onde a limpeza é crucial. A versatilidade do seu uso torna-a um item essencial em qualquer cozinha industrial, proporcionando um suporte firme e confiável para o dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	1400x700x600h mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés Reguláveis	850-900 mm
Peto posterior	100 mm
Frente e costados da bancada	65 mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo que a coloque em operação rapidamente na sua cozinha.

Qual a altura máxima e mínima dos pés reguláveis?

Os pés podem ser ajustados numa faixa de 850mm a 900mm, o que oferece flexibilidade para adaptar a altura da mesa às suas necessidades ergonómicas e às condições do local.

Aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas, sendo totalmente seguro para utilização em ambientes de preparação de alimentos.

Posso usar esta mesa como base para equipamentos de cozinha pesados?

Absolutamente. A construção robusta em tubo quadrado de 40x40mm e as patas reguláveis garantem uma excelente estabilidade e capacidade de carga, tornando-a ideal para suportar equipamentos de cozinha mais pesados.

Esta mesa é adequada para ambientes com muita humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à humidade, o que faz desta mesa uma escolha excelente para cozinhas profissionais onde a limpeza frequente e a humidade são comuns.