

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 rápido
ao produto

Mesa de Trabalho Inox Central com Porta Abatível 800x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190080SW	Modelo:	WTC190080SW
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190080SW
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox 304, com porta abatível e pés ajustáveis. Ideal para espaços profissionais que exigem higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Pensada para eficiência, esta mesa de preparação em aço inoxidável robusto oferece um espaço de trabalho higiênico e durável para qualquer cozinha profissional. O design centralizado com uma porta abatível facilita o acesso e a organização, tornando as operações diárias mais fluídas. A estrutura autoportante assegura estabilidade, adaptando-se perfeitamente às exigências do ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos similares.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de ambientes, desde cozinhas de hotelaria e restauração até cantinas e unidades de catering. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de limpar, características indispensáveis para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. A presença da porta abatível também a torna útil para armazenar utensílios frequentemente utilizados, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	De Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis (entre 850-900mm)
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Porta	Abatível a 1 cara
Tipo de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de uma superfície de trabalho durável e higiênica. O seu design central e a porta abatível maximizam a funcionalidade.

A montagem da mesa de trabalho é complicada?

As mesas são fornecidas desmontadas, contudo, são concebidas para uma montagem direta e rápida. Acompanham instruções detalhadas para garantir que o processo decorre sem dificuldades para a sua equipa.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é de fácil limpeza. Estas propriedades são cruciais para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil do equipamento.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis entre 850 e 900 mm. Esta característica permite adaptar a altura da bancada às suas necessidades específicas, proporcionando maior ergonomia e conforto durante a utilização.

A manutenção desta mesa de trabalho exige cuidados especiais?

A manutenção é simples devido ao material em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inox, evitando abrasivos para preservar o acabamento e a higiene da superfície de trabalho.