

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 1200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190120SD	Modelo:	WTC190120SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190120SD
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com porta de correr. Durável, higiénica e ajustável, ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em diversas cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer estabelecimento de restauração. A sua estrutura robusta e design inteligente com porta de correr asseguram a máxima eficiência e higiene, tornando-a um elemento indispensável para a preparação de alimentos e organização do espaço. Com dimensões generosas, esta mesa adapta-se facilmente a ambientes onde o espaço é um fator crucial, mas a funcionalidade não pode ser comprometida.

A superfície de trabalho, fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, vital num setor que exige padrões rigorosos de higiene. As pernas reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, garantindo conforto ergonómico para os utilizadores e adaptabilidade a diferentes tipos de pavimento, mesmo que irregulares. Esta versatilidade faz dela um investimento inteligente para cozinhas de alta performance e estabelecimentos de restauração rápida.

A presença de uma porta de correr a um lado confere um armazenamento discreto e seguro, mantendo utensílios e ingredientes essenciais protegidos e fora da vista, mas sempre acessíveis. Esta funcionalidade contribui para uma área de trabalho organizada e eficiente, reduzindo a desordem e agilizando os processos. Assim, a sua equipa pode focar-se na excelência da confeção, enquanto a bancada se encarrega da funcionalidade e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este móvel central é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na indústria da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, empresas de catering e serviços de alimentação institucional. É ideal para a preparação de alimentos, montagem de pratos, organização de utensílios e até mesmo como área de apoio temporária para pequenos equipamentos de cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC190120SD
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado em Aço Inoxidável AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (LxPxA)	1200x900x850/900 mm
Design	Central com porta de correr a 1 face
Montagem	Desmontada (fornecida)

Perguntas Frequentes

De que material é feita a superfície de trabalho?

A superfície é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, conferindo-lhe durabilidade e uma excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha exigentes.

As pernas desta mesa de trabalho são ajustáveis?

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis em altura, permitindo ajustar a superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para uma ergonomia otimizada e estabilidade em pisos irregulares.

Qual a funcionalidade da porta de correr?

A porta de correr a uma face oferece um armazenamento prático e discreto, ideal para guardar utensílios ou ingredientes, contribuindo para a organização e higiene do seu espaço de trabalho.

A montagem do produto é complicada?

Não, o produto é fornecido desmontado, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem direta e sem complicações, podendo ser realizada de forma eficiente pela sua equipa.

Este modelo é adequado para que tipo de cozinhas?

Este modelo é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis ou qualquer espaço que necessite de uma área de trabalho central robusta e higiénica para preparação e organização.