

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 1900x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160190S2	Modelo:	WTC160190S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1900 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160190S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (1900x600x850mm) com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox Profissional — Principais Vantagens

Concebida para ambientes exigentes, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo diário. As duas prateleiras inferiores oferecem espaço de arrumação adicional, otimizando a organização da sua área de trabalho.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias e outras instalações de hotelaria, esta bancada central adapta-se a diversas necessidades de preparação de alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para assegurar os mais elevados padrões de higiene e eficiência operacional. A versatilidade do seu design permite a utilização em diversas etapas do fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1900x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura	Patas em tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste da Altura	Pés reguláveis entre 850-900 mm
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Bordas da Bancada	Bordas frontal e laterais de 65 mm

Estado de Fornecimento	Desmontada
------------------------	------------

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta bancada recomendada?

É ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e higiénica.

A montagem da mesa é complicada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e é fácil de limpar, garantindo durabilidade e higiene essenciais em ambientes alimentares.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas possuem pés reguláveis que permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, adaptando-se às necessidades do utilizador.

As prateleiras inferiores são removíveis?

As prateleiras são fixas e fazem parte da estrutura para garantir a máxima estabilidade e capacidade de carga.