

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 com Porta de Correr 1800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160180SD	Modelo:	WTC160180SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160180SD
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 180x60 cm. Pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em espaços de restauração, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e funcionalidade. A superfície de trabalho generosa, aliada a uma prática porta de correr, oferece um espaço de preparação organizado e higiênico, crucial para a eficiência diária do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para uma variedade de aplicações em ambientes de hotelaria e restauração. É adequada para a preparação de alimentos em restaurantes, pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais, onde a robustez e a facilidade de limpeza são indispensáveis. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos lados, maximizando a produtividade em cozinhas de grande movimento.

Características Técnicas

Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura	Regulável entre 850-900 mm
Dimensionamento	1800x600x850 (AxFxH) mm
Características Adicionais	Frente e laterais da superfície com 65 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de apoio requer montagem profissional?

R: Não, as mesas são fornecidas desmontadas, mas foram concebidas para uma montagem simples e intuitiva, permitindo uma rápida instalação no seu local de trabalho com ferramentas básicas.

P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

R: Esta mesa utiliza aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes alimentares.

P: Posso ajustar a altura da superfície de trabalho?

R: Sim, as pernas do equipamento são ajustáveis em altura, permitindo que personalize a sua bancada de trabalho entre 850 mm e 900 mm para um conforto ergonómico ideal.

P: A superfície é adequada para preparação intensiva de alimentos?

R: Absolutamente. A superfície em aço inoxidável é robusta e higiénica, perfeitamente adequada para a preparação intensiva de alimentos, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

P: Esta bancada é central ou mural?

R: Esta mesa é de configuração central, o que significa que pode ser posicionada no meio da cozinha, permitindo acesso de todos os lados e otimizando o fluxo de trabalho.