

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 800x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170080S0	Modelo:	WTC170080S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170080S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com pernas reguláveis. Ideal para preparação de alimentos, higiene e durabilidade.

Descrição Completa

mesa trabalho inox — Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho robusta destaca-se pela sua construção em aço inoxidável. Oferece uma superfície higiénica e resistente, essencial para o cumprimento das normas mais exigentes de segurança alimentar. O seu design versátil sem prateleira inferior facilita a limpeza e permite a colocação de equipamentos volumosos por baixo.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é ideal para estabelecimentos de restauração, pastelarias, talhos e outras cozinhas onde a durabilidade e a facilidade de higienização são cruciais. A sua elevada estabilidade permite a realização de tarefas exigentes de preparação alimentar e o suporte de equipamentos pesados. A adaptabilidade desta mesa aos mais variados ambientes de trabalho torna-a numa peça fundamental para a organização e produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x700x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Bordas	Frente e laterais da superfície de 65 mm

Característica	Detalhe
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI 304 satinado garante a máxima higiene e conformidade com as rigorosas diretrizes HACCP, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar que exigem elevada limpeza e resistência à corrosão.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas específicas.

Qual é a vantagem de não ter uma prateleira inferior?

A ausência de uma prateleira inferior facilita significativamente a limpeza da área sob a mesa e permite o armazenamento de equipamentos maiores, como carrinhos ou máquinas de grandes dimensões, otimizando o seu espaço de trabalho.

A mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, esta mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Os componentes são fáceis de encaixar, minimizando o tempo necessário para a instalação e permitindo uma rápida operacionalização.

Que tipo de ambientes profissionais são mais adequados para esta bancada?

Esta bancada é perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, hospitais e qualquer outro espaço profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta, higiénica e de fácil manutenção, garantindo um ambiente de trabalho eficiente.