

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 em Inox 1300x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170130S0	Modelo:	WTC170130S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170130S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304, 1300x700mm, com altura ajustável. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Central — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes profissionais, esta mesa de trabalho central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas, restaurantes e unidades hoteleiras. Dispor de uma superfície de trabalho central otimiza o fluxo de trabalho e permite um acesso fácil de diversas áreas da cozinha.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis tornam este balcão de preparação um ativo versátil para qualquer instalação. A ausência de prateleira inferior confere à mesa uma maior liberdade de movimento e espaço para equipamentos maiores ou necessidades específicas de arrumação, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de cozinha. Invista numa solução prática que promove a higiene e a longevidade, facilitando as operações diárias e contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cozinhas industriais a pastelarias e talhos. A sua constituição em aço inoxidável e design sem prateleira inferior tornam-na perfeita para manipulação de alimentos, preparação de pratos, suporte para equipamentos de confeção ou como um ponto central para montagem de refeições. É a base ideal para qualquer operação que exija elevada higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Regulação das Patas	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (AxFxH)	1300x700x850 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é altamente higiénico, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar que exigem conformidade com as normas HACCP.

P: Esta mesa é adequada para uso em cozinhas de grande volume?

R: Sim, o seu design central e a construção robusta tornam-na perfeita para cozinhas profissionais de grande volume, facilitando o fluxo de trabalho e a acessibilidade.

P: Posso ajustar a altura da superfície de trabalho?

R: Sim, as patas são reguláveis em altura entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas e operacionais.

P: A mesa vem montada ou desmontada?

R: Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada, o que também permite maior flexibilidade na movimentação.

P: É fácil limpar esta mesa de trabalho?

R: Sim, a superfície em aço inoxidável satinado e o design sem prateleira inferior tornam a limpeza extremamente fácil e eficiente, um requisito crucial para a higiene alimentar.