

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Apoio Central em Inox 1800x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170180S0	Modelo:	WTC170180S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170180S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de apoio central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Robustez, higiene e pés ajustáveis para estabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e casas de restauração, 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 durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais para ambientes de trabalho exigentes. O design central permite fácil acesso de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, os pés ajustáveis adaptam-se perfeitamente a diferentes níveis de piso, assegurando estabilidade em qualquer situação operacional. A ausência de prateleira inferior oferece um espaço amplo e desobstruído para movimentação ou armazenamento temporário.

A superfície lisa e de fácil limpeza promove rigorosos padrões de higiene, um requisito fundamental para o setor alimentar. Esta estação de trabalho é uma escolha inteligente para estabelecimentos que procuram um mobiliário funcional e de longa duração. A mesa contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e eficaz, onde a produtividade da sua equipa pode ser maximizada. É uma peça indispensável para otimizar os processos diários de preparação e manuseamento de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, restaurantes, pastelarias e hotéis. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, como base para equipamentos de pequena dimensão ou como área de separação em linhas de montagem. A sua robustez permite o manuseamento de utensílios pesados, enquanto a sua superfície em aço inoxidável é perfeita para tarefas que exijam máxima higiene, como o corte de carnes ou vegetais. É igualmente adequada para lavandarias industriais como bancada de apoio para dobrar e organizar a roupa, ou em laboratórios que necessitem de uma superfície de trabalho estável e fácil de desinfetar.

Características Técnicas

Material da Bancada:

Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Material das Patas:	Tubo quadrado AISI 304
Dimensões das Patas:	40x40 mm
Altura Regulável:	850-900 mm
Rebordo da Bancada:	Frente e laterais de 65 mm
Dimensões (LxPxH):	1800x700x850 mm
Prateleira:	Não incluída
Montagem:	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes profissionais que exigem máxima higiene.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade tornam-na perfeita para o ambiente de uma cozinha profissional, suportando o uso intensivo e garantindo a higiene necessária.

Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo ajustá-la entre 850 mm e 900 mm para um conforto ergonómico e adaptabilidade a diferentes espaços de trabalho.

A mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, permitindo que esteja operacional em pouco tempo após a entrega.

Esta mesa possui alguma prateleira inferior para arrumação?

Não, este modelo de mesa de apoio central não inclui prateleira inferior, oferecendo um espaço totalmente livre e desobstruído abaixo da bancada para maior versatilidade.