

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

Mesa de Trabalho Central Inox AISI 304 1500x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170150S0	Modelo:	WTC170150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170150S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 (1500x700x850mm) com pés reguláveis para cozinhas profissionais. Higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente exigente da cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. A sua conceção central permite um acesso facilitado em qualquer tipo de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. A durabilidade do material garante resistência à corrosão, ideal para a preparação de alimentos e tarefas de elevada intensidade.

A estrutura sólida e os pés reguláveis asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades ergonómicas, tornando-a uma solução versátil para diversos estabelecimentos. Sendo de fácil montagem, permite uma implementação rápida e eficiente, minimizando interrupções na sua operação. Este equipamento é indispensável para qualquer negócio que preze pela organização e pela segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, take-aways e cozinhas industriais. A sua configuração central torna-a ideal para áreas de preparação que requerem múltiplos acessos, como ilhas de cozinha ou zonas de expedição. É uma peça fundamental para qualquer ponto de manipulação de alimentos que exija um elevado padrão de higiene e durabilidade, como a preparação de carnes, legumes ou massas. A sua resistência a ambientes húmidos e corrosivos torna-a um recurso valioso para a lavagem e secagem de utensílios de cozinha.

Características Técnicas

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

Altura Regulável	850-900 mm
Espessura do Acabamento Frontal/Lateral	65 mm
Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

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

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e uma superfície de fácil limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais. É a escolha ideal para ambientes que lidam diariamente com humidade e diferentes tipos de alimentos.

Esta mesa de trabalho exige montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Todas as peças necessárias e instruções estão incluídas para facilitar a sua instalação.

A altura da mesa pode ser ajustada?

Sim, esta mesa possui patas reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, proporcionando flexibilidade para se adaptar às preferências ergonómicas da sua equipa e às exigências do espaço.

É adequada para ser utilizada como ilha central na cozinha?

Absolutamente. O seu design sem prateleira inferior, associado às dimensões robustas, torna-a ideal para ser posicionada centralmente, facilitando o acesso e a circulação em torno da área de preparação.

Como posso garantir a durabilidade e higiene da superfície?

Para garantir a máxima durabilidade e higiene, recomenda-se a limpeza regular da superfície com produtos específicos para aço inoxidável e evitar o uso de abrasivos. A sua manutenção é simples, contribuindo para uma vida útil prolongada do equipamento.