

# 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 em Inox 1100x700x850mm sem Prateleira

### Informacoes do Produto

|        |               |         |             |
|--------|---------------|---------|-------------|
| SKU:   | CHWTC170110S0 | Modelo: | WTC170110S0 |
| Marca: | CLIMA         | EAN:    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | CLIMA        |
| Modelo       | WTC170110S0  |
| Largura Mesa | L700         |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |
| Posição      | Central      |
| Tipo         | Mesa         |

## Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, patas reguláveis e dimensões de 1100x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para a preparação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes com elevados padrões de higiene. Além disso, a superfície em aço acetinado facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para um fluxo de trabalho otimizado e seguro na sua cozinha. Este modelo, sem prateleira, oferece flexibilidade para arrumação ou instalação de equipamentos por baixo.

O design pensada para um posicionamento central permite o acesso de múltiplos ângulos, otimizando o espaço e a colaboração da equipa. A estabilidade é assegurada pelas patas reguláveis, que se adaptam perfeitamente a qualquer tipo de piso, conferindo segurança e conforto durante as operações de culinária. A bancada torna-se um elemento imprescindível para qualquer estabelecimento que procure aliar funcionalidade à resistência.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais, esta mesa de preparação é adequada para diversas tarefas, desde o corte de ingredientes até à montagem de pratos. A sua natureza central torna-a particularmente útil em cozinhas com grandes volumes de trabalho onde a circulação e o acesso multifuncional são cruciais. É um investimento fundamental para a sua equipa, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e bem organizado, que se reflete na qualidade do serviço.

Esta superfície de trabalho neutra serve como um apoio versátil para equipamentos de cozinha, organização de utensílios ou como área de empratamento. Dada a sua resistência e facilidade de desinfeção, cumpre com as rigorosas normas de segurança alimentar, tornando-a ideal para qualquer estabelecimento do canal de hotelaria e restauração que necessite de soluções fiáveis e de longa duração.

### Características Técnicas

|                            |                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Construção</b>          | Mesas fornecidas desmontadas.                          |
| <b>Material da Bancada</b> | Aço inoxidável AISI 304 acetinado.                     |
| <b>Patas</b>               | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm.                      |
| <b>Altura Regulável</b>    | Entre 850-900 mm.                                      |
| <b>Bordas da Bancada</b>   | Frente e costados de 65 mm.                            |
| <b>Dimensões</b>           | 1100 x 700 x 850 (Largura x Profundidade x Altura) mm. |

### Perguntas Frequentes

**Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de apoio?**

Esta mesa utiliza aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

**Esta mesa vem montada ou desmontada?**

O equipamento é fornecido desmontado, o que facilita o transporte e a montagem no local desejado com maior conveniência.

**As patas são ajustáveis em altura?**

Sim, as patas são fabricadas em tubo quadrado AISI 304 e são reguláveis em altura, permitindo adaptar a bancada a diferentes necessidades ergonómicas e tipos de piso.

**É possível utilizar esta mesa em ambientes húmidos?**

Devido à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de preparação é altamente resistente à humidade e ideal para cozinhas profissionais e ambientes com lavagens frequentes. O seu material garante a conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície lisa e acetinada do aço inoxidável, juntamente com o design sem prateleiras, torna esta mesa extremamente fácil de limpar e desinfetar, promovendo um ambiente de trabalho impecável.