

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 2800x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170280S0	Modelo:	WTC170280S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170280S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2800x700x850mm, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiênica e ajustável em altura.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de trabalho em aço inoxidável, concebida para suportar as exigências diárias do setor da restauração. A sua superfície ampla e o material de alta qualidade asseguram um ambiente de trabalho higiénico e durável, fundamental para a confeção de alimentos. A estrutura sem prateleira inferior oferece flexibilidade para o armazenamento de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do chão. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência e pela segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cantinas até padarias e hotelaria. É perfeita para chefs que necessitam de um espaço dilatado para a preparação de refeições, massas, ou para a montagem de pratos complexos. A sua construção central permite o acesso de vários colaboradores em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração em cozinhas com movimento constante.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura das Patas	Reguláveis entre 850-900 mm
Dimensões (AxFxH)	2800x700x850 mm

Construção	Desmontada (fornecida)
Espessura do Frente e Costados	65 mm
Prateleira	Sem prateleira inferior

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, garantindo que a possa instalar rapidamente na sua cozinha.

2. O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, resistente à corrosão e amplamente recomendada para aplicações em contacto direto com alimentos, cumprindo as normas HACCP de higiene.

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

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura, permitindo que ajuste a superfície de trabalho entre 850 e 900 mm para um maior conforto ergonómico durante a utilização.

4. Qual é a vantagem de uma mesa de trabalho central sem prateleira?

Uma mesa central sem prateleira inferior oferece maior liberdade de movimentos e permite o armazenamento de equipamentos mais volumosos por baixo, além de simplificar significativamente as tarefas de limpeza do pavimento da cozinha.

5. Esta mesa é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta mesa demonstra alta resistência à corrosão, sendo extremamente fácil de limpar e manter, essencial para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas comerciais.