

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 em Inox 800x700 mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170080S1	Modelo:	WTC170080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170080S1
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304, dim. 800x700x850mm, com 1 prateleira. Patas reguláveis para máxima estabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com esta robusta bancada central em aço inoxidável, concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade. A superfície de trabalho espaçosa é ideal para a preparação de alimentos, garantindo um ambiente higiénico e de fácil limpeza. A sua estrutura resistente suporta o ritmo acelerado de qualquer serviço de restauração.

Este móvel de preparação oferece uma arrumação conveniente graças à sua prateleira inferior, perfeita para manter os utensílios e ingredientes essenciais ao alcance. Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura da estação de trabalho às suas necessidades, proporcionando conforto ergonómico e estabilidade em qualquer superfície, mesmo as irregulares. Construída para durar, esta bancada é um investimento inteligente para qualquer negócio que preze pela qualidade e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a organização e a higiene são cruciais. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade torna-a perfeita para a manipulação de alimentos, assegurando a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. É igualmente adequada para padarias e talhos, oferecendo uma superfície de trabalho duradoura para o manuseamento de matérias-primas e a preparação de produtos finais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada Superior	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado em Aço Inoxidável AISI 304, 40 x 40 mm

Altura Regulável das Patas	850-900 mm
Dimensões (AxFxH)	800x700x850 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

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

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, sendo ideal para ambientes de cozinha profissionais devido às suas propriedades higiénicas e facilidade de manutenção para cumprir as normas HACCP.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis em altura entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a mesa à ergonomia ideal para os seus utilizadores.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a entrada em espaços mais apertados. A montagem é simples e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos.

É fácil de limpar esta mesa de trabalho?

Com certeza. A superfície lisa em aço inoxidável satinado é extremamente fácil de limpar e desinfetar, fundamental para manter um ambiente de trabalho impecável em cozinhas profissionais.

Onde pode ser utilizada esta mesa de trabalho?

Esta bancada é perfeita para cozinhas de hotelaria, restauração, pastelarias, ou qualquer outro estabelecimento que exija uma superfície de trabalho central robusta e higiénica para a preparação de alimentos e arrumação de utensílios.