

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Aço Inoxidável 2400x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170240S1	Modelo:	WTC170240S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170240S1
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 2400x700 mm, ideal para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua construção em aço AISI 304 de alta qualidade garante durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, fatores cruciais em ambientes de hotelaria e restaurantes. As pernas reguláveis permitem adaptar a altura da mesa às necessidades ergonômicas da sua equipa, fomentando um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo, em conformidade com as normas HACCP vigentes.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outras operações de processamento alimentar. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de preparação de alimentos, área de montagem de pratos ou suporte para equipamentos de cozinha. A presença de uma prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes, mantendo o estorvo afastado da superfície principal. É uma solução eficiente para qualquer instalação que exija infraestruturas estáveis e fáceis de sanear.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Estrutura	Patas em tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Prateleiras	1 prateleira inferior
Ajuste de Altura	Entre 850-900 mm (pés reguláveis)

Dimensões (CxLxA)	2400x700x850 mm
Bordos do Tampo	Frente e laterais de 65 mm
Estado de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma elevada resistência à corrosão, tornando-a perfeitamente adequada para ambientes com humidade elevada, como cozinhas e zonas de lavagem. É fácil de manter e limpar, garantindo durabilidade.

2. Quais as vantagens da superfície acetinada?

A superfície acetinada do tampo oferece um acabamento estético superior e reduz a visibilidade de riscos e impressões digitais, aspetos importantes para a apresentação e higiene. Facilita, ademais, a limpeza e manutenção diárias.

3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é fundamental para garantir a ergonomia e o conforto dos utilizadores durante as atividades laborais.

4. A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem eficiente no local. Inclui todas as instruções e componentes necessários para uma instalação fácil e segura por parte do cliente.

5. Esta mesa está em conformidade com as normas de higiene alimentar?

Com a sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, a mesa cumpre os mais rigorosos padrões de higiene alimentar, incluindo as diretrizes HACCP. A superfície lisa e resistente evita a acumulação de resíduos, garantindo um ambiente de trabalho seguro.