

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 Inox Central com 2 Prateleiras 900x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170090S2	Modelo:	WTC170090S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170090S2
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 900x700 mm, com 2 prateleiras inferiores e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha profissional. O material de alta qualidade e o design robusto garantem uma base estável para todas as suas tarefas de preparação, enquanto as duas prateleiras proporcionam espaço adicional para armazenamento.

A superfície de trabalho resistente e fácil de limpar, aliada à estrutura sólida, torna este móvel um elemento indispensável para o fluxo de trabalho eficiente em ambientes exigentes. A sua capacidade de se integrar como uma unidade independente assegura flexibilidade na organização do espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, cafetarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma superfície de trabalho higiénica e resistente. A sua versatilidade permite que seja utilizada para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha ou como uma estação de trabalho auxiliar. É uma mais-valia em áreas de confeção intensiva, onde a robustez e a facilidade de higiene são cruciais.

A estrutura central autoportante e as prateleiras oferecem um valor excecional para otimizar o espaço e manter a organização num ambiente de trabalho dinâmico.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Número de Prateleiras	2
Dimensões (LxPxA)	900x700x850 mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Bordos (Frente e Costados)	65 mm
Estado de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa em inox necessita de montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma rápida colocação em operação no seu espaço de trabalho.

O material da mesa é adequado para ambientes profissionais exigentes?

Absolutamente. Fabricada com aço inoxidável AISI 304, este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo ideal para cozinhas profissionais de elevado tráfego e requisitos sanitários.

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

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis em altura, permitindo que ajuste a superfície de trabalho para uma faixa entre 850 e 900 mm, garantindo maior ergonomia e conforto para quem a utiliza.

Quais são as vantagens de uma mesa de trabalho central com prateleiras?

Uma mesa central com prateleiras oferece um acesso conveniente a partir de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. As prateleiras adicionais maximizam o espaço de armazenamento, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados.

Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho em inox?

A limpeza é bastante fácil, basta utilizar um pano macio com água e sabão neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável e garantir a higiene constante da sua superfície.