

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

Mesa de Trabalho Central em Inox 800x700x850mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170080S2	Modelo:	WTC170080S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170080S2
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável durável (AISI 304), com duas prateleiras e pés reguláveis. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, garantindo higiene e organização.

Descrição Completa

Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica, essencial para qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão e à humidade, características indispensáveis num ambiente exigente. Com a inclusão de duas prateleiras adicionais, este móvel maximiza o espaço de arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para uma organização impecável e uma maior eficiência operacional.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se perfeitamente a inúmeras tarefas de preparação ou como um ponto central de apoio. Os pés ajustáveis garantem a estabilidade em qualquer tipo de piso, facilitando a sua integração em diferentes configurações de cozinha. Com um design pensado na funcionalidade e na facilidade de manutenção, esta superfície de apoio é uma mais-valia para a produtividade da sua equipa, assegurando um desempenho consistente e uma longevidade superior.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cantinas industriais a pequenos cafés e pastelarias. Graças à sua robustez e facilidade de limpeza, é perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção, ou como zona de organização em linhas de produção. É a solução ideal para chefs que necessitam de um espaço de trabalho fiável e adaptável, garantindo o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), fundamentais no setor alimentar.

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
Número de Prateleira(s)	2
Dimensões (LxPxA)	800x700x850 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção desta mesa?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 satinado na bancada superior e nos tubos quadrados das patas. Este tipo de aço é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional.

2. As dimensões da mesa podem ser ajustadas?

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta funcionalidade assegura uma adaptação perfeita a diferentes necessidades ergonómicas e a superfícies de trabalho irregulares.

3. É complexo montar este móvel de preparação?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento. No entanto, a sua montagem é simples e intuitiva, seguindo as instruções fornecidas, garantindo que o seu novo móvel esteja pronto a usar num curto espaço de tempo.

4. Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muita humidade?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 possui excelente resistência à humidade e à formação de ferrugem, o que o torna perfeitamente adequado para o ambiente húmido e rigoroso das cozinhas industriais, mantendo a sua integridade e aspeto ao longo do tempo.

5. Quantas prateleiras inclui esta mesa e qual a sua utilidade?

Esta mesa inclui duas prateleiras, que maximizam o espaço de arrumação disponível, permitindo organizar e aceder facilmente aos seus utensílios, equipamentos ou ingredientes. São ideais para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional.