

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 Inox 2200x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170220S1	Modelo:	WTC170220S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170220S1
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 1 prateleira. Dimensões 2200x700x850mm, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para operações exigentes. A sua robustez, aliada à facilidade de higiene, torna-a num aliado indispensável para chefes e equipas que procuram um ambiente de trabalho organizado e prático. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um fluxo de trabalho sem interrupções.

A superfície lisa e resistente facilita as tarefas de preparação de alimentos, desde o corte até à montagem de pratos, enquanto a sua construção em AISI 304 garante uma durabilidade excecional face ao uso intensivo e à exposição a ambientes húmidos ou corrosivos. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer tipo de pavimento.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio versátil é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. Em cozinhas de restaurantes, funciona como uma estação central de preparação, ideal para processos que requerem múltiplas etapas. É igualmente adequada para pastelarias e padarias, onde oferece uma superfície ampla e higiénica para o manuseamento de massas e confeção de doces. Em hotéis, pode ser utilizada em zonas de buffet ou preparação de pequeno-almoço, garantindo funcionalidade e durabilidade. Também em talhos ou peixarias, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 é crucial para a conformidade com as normas HACCP, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.

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
Altura Regulável	Sim, entre 850-900 mm
Dimensões (AxFxH)	2200 x 700 x 850 mm
Prateleira Inferior	1 prateleira incluída
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

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

R: O aço inoxidável AISI 304 garante excepcional resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície higiênica, ideal para ambientes profissionais de preparação de alimentos, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar.

P: A altura da mesa pode ser ajustada para se adaptar a diferentes utilizadores?

R: Sim, as pernas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma ergonomia ideal para diversos utilizadores e tarefas.

P: Esta mesa é adequada para uma cozinha profissional com espaço limitado?

R: Sim, as dimensões de 2200x700x850mm e o design central com prateleira inferior maximizam a área de trabalho e o armazenamento, tornando-a eficiente para cozinhas de vários tamanhos.

P: Como é feita a limpeza e manutenção diária desta superfície de trabalho?

R: A superfície em aço inoxidável acetinado é muito fácil de limpar utilizando produtos de limpeza neutros e um pano macio, o que simplifica a manutenção da higiene diária.

P: A mesa vem totalmente montada ou requer alguma instalação?

R: A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, garantindo um processo rápido e eficaz.