

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 Inox AISI 304 1400x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170140PT	Modelo:	WTC170140PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170140PT
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com portas de correr. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade, higiene e ergonomia ajustável.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene no seu espaço. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de elevada intensidade. Com portas de correr em ambas as faces, oferece acessibilidade fácil e rápida ao conteúdo, facilitando a organização e o armazenamento de utensílios e ingredientes.

A superfície de trabalho ampla e os pés reguláveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer altura e necessidade, garantindo conforto e ergonomia para a sua equipa. É uma adição prática e funcional que eleva a eficiência da sua cozinha, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de ser posicionada centralmente permite a acessibilidade de várias direções, ideal para equipas grandes ou para a criação de estações de trabalho colaborativas. É indispensável para processos de pré-preparação de alimentos, montagem de pratos e arrumação de equipamentos de cozinha.

A facilidade de limpeza do aço inoxidável torna-a uma escolha de excelência para ambientes onde a higiene rigorosa é uma prioridade máxima, contribuindo para a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Tipo	Mesa de Trabalho Central
------	--------------------------

Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulação de Altura	Entre 850-900 mm
Laterais da Encimera	65 mm
Portas	Portas de correr em ambas as faces
Dimensões (AxFxH)	1400x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida, com todas as instruções necessárias incluídas para facilitar o processo.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na fabricação?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de restauração.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adequar às necessidades ergonómicas do utilizador e ao tipo de trabalho.

As portas de correr são realmente práticas para uma cozinha profissional?

Sim, as portas de correr em ambas as faces são extremamente práticas, pois permitem um acesso rápido e eficiente ao armazenamento de qualquer lado da mesa, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

Este produto cumpre as normas de higiene para o setor alimentar?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é um material sanitário, que facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais e na hotelaria.