

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 900x800x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180090S0	Modelo:	WTC180090S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180090S0
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais, com 900x800x850h mm e pés reguláveis.

Descricao Completa

mesa trabalho inox 900mm — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável foi concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e higiene exemplar tornam-na indispensável para a preparação de alimentos e suporte em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, padarias, talhos e qualquer estabelecimento do setor alimentar que exija uma superfície de trabalho durável e fácil de limpar. O design central permite o acesso de vários colaboradores, melhorando o fluxo de trabalho e a coordenação da equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Prateleira	Sem Prateleira Inferior
Material	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Regulagem das Pernas	850-900mm
Frente e Laterais da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	900x800x850 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa requer montagem?

R: Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas a montagem é simples e intuitiva, com todos os acessórios necessários incluídos para uma instalação rápida.

P: Qual é a capacidade de carga da superfície de trabalho?

R: A superfície em aço inoxidável AISI 304 é extremamente robusta e pode suportar pesos consideráveis, tornando-a ideal para equipamentos de cozinha e preparação intensiva.

P: As patas são ajustáveis em altura?

R: Sim, as pernas desta mesa são reguláveis entre 850-900mm, o que permite o ajuste perfeito à ergonomia do utilizador ou nivelamento em superfícies irregulares.

P: Que tipo de manutenção é necessária para o aço inoxidável?

R: O aço inoxidável AISI 304 é de baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e água para preservar o acabamento e a higiene do material.

P: Este modelo pode ser utilizado em ambientes húmidos ou corrosivos?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, sendo adequado para utilização em cozinhas profissionais, lavadouros e outros ambientes com humidade elevada.