

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 1400x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180140S0	Modelo:	WTC180140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180140S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com altura regulável para maior ergonomia.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu espaço de trabalho, esta mesa central em aço inoxidável AISI 304 é uma solução robusta e versátil para qualquer cozinha profissional. A sua construção durável e design higiénico facilitam a manutenção, tornando-a ideal para estabelecimentos que exigem os mais altos padrões de limpeza e resistência. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e superfícies.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias e outros espaços de restauração que necessitam de uma superfície de trabalho central e resistente para preparação de alimentos. A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas funções, desde o manuseamento de ingredientes até à montagem de pratos, garantindo eficiência e organização na sua cozinha.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	1400x800x850 mm
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central

Perguntas Frequentes

- **Esta mesa é adequada para ambientes de alta humidade?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade.

- **Quais são os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, características essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

- **A montagem da mesa é complicada?**

As mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo uma rápida instalação no seu espaço de trabalho.

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

Sim, as patas da mesa são reguláveis na altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para se adequar ergonomicamente aos seus requisitos.

- **Este produto possui alguma prateleira inferior?**

Não, este modelo específico de mesa de trabalho central é projetado sem prateleira, oferecendo um espaço mais aberto e flexível sob a bancada superior.