

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1300x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180130S0	Modelo:	WTC180130S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180130S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1300x800x850mm, com patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Robusto e essencial para qualquer cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho durável e higiênica. A sua conceção central permite posicioná-la livremente no espaço, otimizando o fluxo de trabalho e o acesso em cozinhas movimentadas. As patas reguláveis asseguram uma estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação foi especialmente desenvolvida para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis, cafetarias e outras cozinhas industriais. É ideal para tarefas de preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção, ou como área de armazenamento temporário. A sua estrutura resistente suporta o uso intensivo diário, garantindo longevidade e desempenho.

Características Técnicas

Construção do tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura regulável	850-900mm
Frente e costados do tampo	65mm
Dimensões (AxFxH)	1300x800x850mm
Montagem	Fornecida desmontada para fácil transporte e otimização de espaço

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa de apoio é mais indicada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, cantinas e qualquer instalação que necessite de uma superfície de trabalho resistente e fácil de limpar. A sua robustez permite o uso em ambientes de alta exigência.

A montagem da mesa é complicada?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem simples e rápida. Inclui todas as instruções necessárias para que possa ser montada facilmente por um profissional.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Isso é essencial para adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e às irregularidades do piso.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de higienizar, o que o torna o material ideal para ambientes com rigorosos padrões de higiene, como cozinhas profissionais. Garante uma longa vida útil ao equipamento.

Esta mesa pode ser utilizada como parte de uma linha de produção?

Certamente. A sua construção robusta e as dimensões generosas tornam-na perfeita para integrar em diversas configurações de cozinha profissional, servindo como uma extensão da área de preparação ou como suporte para equipamentos.