

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

Mesa de Trabalho Central Industrial com 1 Prateleira 800x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180080S1	Modelo:	WTC180080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180080S1
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 1 prateleira inferior e patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 800x800x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável robusto oferece uma superfície de trabalho duradoura e higiênica. A inclusão de uma prateleira inferior aumenta significativamente o espaço de arrumação, permitindo manter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando o fluxo de trabalho e a organização em ambientes com elevado ritmo.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis garantem estabilidade em qualquer superfície, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio. A facilidade de montagem e a resistência à corrosão fazem desta mesa uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotelaria requintada a pastelarias, talhos e outros espaços de confeitaria alimentar. Serve como uma estação central para a preparação de alimentos, apoio na lavagem de louça, ou como uma superfície adicional para equipamentos de cozinha. A sua versatilidade torna-a indispensável em cozinhas que necessitam de organização e durabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura das Patas	Reguláveis entre 850-900mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Dimensões (AxFxH)	800x800x850 mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Estado de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta mesa de trabalho é mais adequada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e qualquer negócio que precise de uma superfície de trabalho central resistente e fácil de limpar para preparação de alimentos ou suporte de equipamentos.

A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especiais. As instruções claras e o design modular permitem uma instalação rápida por qualquer pessoa.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, tornando-o o material ideal para ambientes de cozinha profissional onde a limpeza e a longevidade são cruciais.

As patas reguláveis permitem ajustar a altura de toda a mesa?

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a bancada à ergonomia dos utilizadores e às condições do espaço de trabalho.

Como a prateleira inferior contribui para a funcionalidade da mesa?

A prateleira inferior oferece um espaço de arrumação adicional valioso, permitindo guardar utensílios de cozinha, bandejas ou ingredientes, libertando a superfície de trabalho superior e contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente.