

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

Bancada de Trabalho Inox Central com Prateleira 900x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180090S1	Modelo:	WTC180090S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180090S1
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 900x800mm, com prateleira inferior e pés reguláveis para máxima versatilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica. O seu design versátil permite colocá-la em qualquer ponto da cozinha, facilitando o fluxo de trabalho e o acesso multi-direcional. É a solução ideal para espaços que exigem organização e durabilidade.

A estrutura em aço inoxidável confere uma resistência superior à corrosão e uma facilidade de limpeza inigualável, essencial em ambientes de restauração. Os pés reguláveis asseguram a estabilidade em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio. Garanta um ambiente de trabalho produtivo e em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras instalações de hotelaria ou estabelecimentos de restauração. A sua configuração central torna-o perfeito para tarefas de preparação de alimentos, montagem de pratos e arrumação de utensílios, proporcionando um espaço de trabalho amplo e funcional para a sua equipa.

Pode ser utilizada como ilha de trabalho primária em cozinhas de grande volume, ou como superfície de apoio adicional em espaços mais compactos. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para ingredientes, panelas e outros equipamentos, contribuindo para uma operação mais fluida e organizada. É a escolha certa para quem procura fiabilidade e eficiência no dia a dia.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central com 1 Prateleira
--------------	--------------------------

Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado (tampo e patas)
Dimensões (CxLxA)	900 x 800 x 850 mm
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Frente e Costados do Tampo	65 mm
Estado de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta bancada é indicada para contacto direto com alimentos?

R: Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 304 é de qualidade alimentar, garantindo a máxima higiene para a preparação de alimentos. É fácil de limpar e resistente a produtos de desinfeção.

P: A montagem da mesa é complicada?

R: A mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem direta e sem grandes dificuldades, com as ferramentas básicas necessárias. As instruções claras acompanham o produto.

P: Posso ajustar a altura da bancada?

R: Sim, as patas são reguláveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para maior conforto do utilizador e adequação ao espaço.

P: Qual a vantagem de uma mesa central em relação a uma mural?

R: Uma mesa central permite o acesso de todos os lados, otimizando o trabalho em equipa e facilitando a movimentação. É perfeita para cozinhas com elevado fluxo de trabalho e múltiplas estações.

P: Esta mesa é resistente à corrosão em ambientes de cozinha?

R: Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, tornando esta mesa ideal para o ambiente húmido e exposto a químicos de limpeza de uma cozinha profissional.