

# 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

## Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira Inferior 2200x800mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTC180220S1 | Modelo:    | WTC180220S1         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 2200 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Marca        | CLIMA           |
| Modelo       | WTC180220S1     |
| Largura Mesa | L800            |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Posição      | Central         |

## Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

## Descrição Completa

### Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica em aço inoxidável AISI 304. A sua prateleira inferior integrada proporciona um espaço adicional de arrumação, essencial para manter a organização e acessibilidade dos seus utensílios e ingredientes.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e segurança. Esta versatilidade torna-a uma solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a produtividade no seu estabelecimento. Adicionalmente, esta bancada é fornecida desmontada, facilitando o transporte e a instalação.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e refeitórios que exigem superfícies de trabalho amplas e duráveis. A sua construção em aço inoxidável torna-a ideal para a preparação de alimentos, suportando ambientes de trabalho intensivos e requisitos rigorosos de higiene.

É uma mais-valia para operações de grande escala, onde a robustez e a facilidade de limpeza são cruciais. Permita que a sua equipa trabalhe de forma mais eficiente e confortável, com todo o espaço necessário para as suas operações diárias.

### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                          |
|------------------------|----------------------------------|
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Estrutura das Patas    | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm  |

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Pés Reguláveis            | Sim, entre 850-900mm |
| Bancada frontal e lateral | 65mm                 |
| Dimensões (CxPxA)         | 2200x800x850 mm      |

## Perguntas Frequentes

### Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes de alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e humidade, tornando esta mesa ideal para cozinhas profissionais e casas de banho industriais. Garante durabilidade e higiene contínuas mesmo em condições exigentes.

### É possível ajustar a altura da mesa para se adequar a diferentes utilizadores?

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma ergonomia ideal para colaboradores de diferentes estaturas e prevenindo problemas posturais durante o uso prolongado.

### A mesa é fácil de montar?

As mesas são fornecidas desmontadas, o que otimiza o transporte. A montagem é intuitiva e pode ser realizada rapidamente com as ferramentas adequadas, permitindo que a mesa esteja pronta para uso em pouco tempo.

### Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior pode suportar?

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga considerável de utensílios e equipamentos. Embora não haja um valor exato especificado, a robustez do aço inoxidável garante uma elevada capacidade de carga para uso comum em cozinhas profissionais.

### A limpeza e manutenção da superfície de trabalho são complicadas?

De forma alguma. A superfície de aço inoxidável AISI 304 é excepcionalmente fácil de limpar e manter. Basta utilizar produtos de limpeza suaves e um pano húmido para assegurar a higiene e o brilho do equipamento, cumprindo os padrões sanitários mais exigentes.