

# 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 Inox Central com 2 Prateleiras 800x800x850mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHWTC180080S2 | Modelo:    | WTC180080S2        |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                |
|        |               | Dimensões: | 800 x 800 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |             |
|--------------|-------------|
| Marca        | CLIMA       |
| Modelo       | WTC180080S2 |
| Largura Mesa | L800        |
| Largura (mm) | 600–1000 mm |
| Posição      | Central     |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Pernas reguláveis (850-900mm).

Descricao Completa

Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de apoio central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. A sua superfície de trabalho ampla e as duas prateleiras inferiores proporcionam um espaço fundamental para a preparação eficiente de alimentos e organização de utensílios, garantindo que tudo está ao alcance da sua equipa. O design resistente e as pernas ajustáveis asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes ambientes de trabalho, tornando-a um investimento duradouro para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, restauração e hotelaria. Perfeito para restaurantes, pastelarias, talhos, e take-aways, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-o apto para ambientes com elevada exigência de limpeza e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. Facilita as tarefas de corte, montagem de pratos e organização geral.

Características Técnicas

| Característica      | Detalhe                           |
|---------------------|-----------------------------------|
| Dimensões (AxFxH)   | 800x800x850 mm                    |
| Estrutura           | Desmontada                        |
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Material das Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm   |

| Característica    | Detalhe                            |
|-------------------|------------------------------------|
| Ajuste de Altura  | Pernas reguláveis entre 850-900 mm |
| Bordos da Bancada | Frente e laterais de 65mm          |
| Prateleiras       | 2 prateleiras inferiores           |

### Perguntas Frequentes

#### Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, geralmente necessitando apenas de ferramentas básicas que não acompanham o produto.

#### Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção?

É utilizada chapa de aço inoxidável AISI 304 de acabamento acetinado na bancada e tubo quadrado AISI 304 nas pernas, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

#### As prateleiras inferiores são ajustáveis em altura?

As prateleiras inferiores são de altura fixa, mas as pernas da mesa são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo ajustar a altura total da superfície de trabalho.

#### Esta mesa é adequada para uso em cozinhas de restauração rápidas?

Com certeza. Devido à sua robustez e facilidade de limpeza, é uma excelente escolha para restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha que exija grande produtividade e higiene.

#### Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho?

Recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para aço inoxidável e um pano macio, para manter o brilho e garantir a longevidade do material. Evite produtos abrasivos ou estropajos que possam riscar a superfície.