

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 2800x800x850mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180280S1	Modelo:	WTC180280S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180280S1
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com uma prateleira, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 2800x800x850mm.

Descrição Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta bancada de trabalho robusta em aço inoxidável AISI 304 é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, vital em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma prateleira inferior, oferece arrumação adicional, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e o espaço de trabalho organizado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para instalações de hotelaria, como restaurantes, pastelarias, talhos e bares, onde a preparação de alimentos exige superfícies higiénicas e robustas. A sua configuração central torna-a perfeita para cozinhas com layout de ilha, permitindo acesso de vários lados e maximizando a eficiência da equipa. A resistência do inox facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (AxFxH)	2800x800x850 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Montagem	Fornecido desmontado

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de uma bancada de trabalho central em aço inoxidável?

Uma bancada de preparação central é ideal para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, permitindo que vários membros da equipa trabalhem em simultâneo com fácil acesso a equipamentos e ferramentas.

As pernas desta bancada podem ser ajustadas em altura?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, oferecendo uma altura ajustável entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diversos utilizadores e aplicações.

Que tipo de manutenção ou limpeza é necessária para o aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua facilidade de limpeza e durabilidade. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, juntamente com um pano macio, para manter a superfície brilhante e higiénica.

A montagem do produto é complicada?

A bancada é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem direta e sem dificuldades. Todas as peças necessárias e instruções estão incluídas para facilitar o processo.

Esta mesa de apoio é adequada para ambientes com elevada humidade ou corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-o perfeito para as rigorosas condições de cozinhas profissionais e ambientes com necessidades de higiene elevadas.