

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

Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 1300x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180130S2	Modelo:	WTC180130S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180130S2
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar. Altura ajustável.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade em ambientes de cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para preparar alimentos com a máxima eficiência. A robustez do aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o seu negócio. Além disso, as duas prateleiras inferiores oferecem um espaço de arrumação extra, permitindo manter os utensílios e ingredientes organizados e sempre à mão.

A superfície ampla e estável é perfeita para diversas tarefas, desde o corte de vegetais à montagem de pratos complexos. As pernas reguláveis asseguram que a mesa se adapta perfeitamente a qualquer piso, proporcionando estabilidade e segurança. Invista numa estação de trabalho que impulsiona a produtividade e mantém os mais altos padrões de higiene no seu espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de hotelaria. É uma mais-valia para a preparação de alimentos, organização de stock, ou como apoio para equipamentos de cozinha. A sua construção central permite o acesso em redor, facilitando o trabalho em equipa e otimizando o fluxo de trabalho em espaços movimentados.

Também se integra facilmente em linhas de preparação ou áreas de lavagem, graças à sua versatilidade e design neutro. Garanta um ambiente de trabalho limpo, organizado e altamente eficiente para o seu estabelecimento, contribuindo diretamente para a satisfação da sua equipa e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Dimensões (CxPxA)	1300x800x850mm
Estado de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Inclui todas as instruções necessárias para que possa começar a utilizá-la em pouco tempo.

2. O material da bancada é resistente à corrosão?

Com certeza. A bancada superior é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão, o que a torna ideal para ambientes de cozinha exigentes.

3. Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas do equipamento são fabricadas em tubo quadrado AISI 304 e são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adequar às suas necessidades e ergonomia de trabalho.

4. Existe espaço de arrumação adicional nesta mesa?

Sim, esta mesa de preparação dispõe de duas prateleiras inferiores, que oferecem um espaço de arrumação conveniente para utensílios de cozinha, equipamentos menores ou ingredientes, contribuindo para uma melhor organização do espaço.

5. Esta mesa pode ser utilizada como ilha de trabalho?

Perfeitamente, o design desta bancada é ideal para utilização centralizada, permitindo o acesso de vários lados. É uma excelente opção para cozinhas onde o trabalho em equipa e a fluidez do espaço são prioritários.