

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 1500x800mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180150S2	Modelo:	WTC180150S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180150S2
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1500x800mm, com 2 prateleiras, ideal para eficiência e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox 1500mm — Bancada de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaço e funcionalidade em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e higiênica. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, facilitando o fluxo de trabalho. Equipada com prateleiras adicionais, oferece um armazenamento prático e acessível para utensílios e ingredientes, contribuindo para uma operação mais eficiente e organizada no seu estabelecimento.

A superfície em aço inoxidável AISI 304 acetinado assegura uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, características essenciais em ambientes de restauração e hotelaria. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, garantindo estabilidade e ergonomia para a sua equipa. Ideal para padarias, talhos, restaurantes, e qualquer espaço de preparação alimentar que exija os mais altos padrões de higiene e resistência.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta estação de apoio torna-a indispensável numa vasta gama de negócios do setor HORECA. É perfeita para a preparação de alimentos em cozinhas de restaurantes, pastelarias e talhos, onde a higiene e a resistência são primordiais. Em padarias, oferece uma superfície estável para amassar e trabalhar massas. Pode também ser utilizada em bares e cafetarias como área de apoio para bebidas ou organização de material. A sua robustez permite ainda servir como uma superfície auxiliar em armazéns de alimentos ou áreas de higienização de loiça.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 Acetinado

Pés	Tubo Quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Número de Prateleiras	2
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (LxPxA)	1500x800x850mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais e hotéis.

P: As prateleiras são ajustáveis em altura?

R: A descrição do produto indica que a mesa vem com duas prateleiras, no entanto, não especifica se estas são ajustáveis em altura. Recomenda-se consultar o manual do fabricante para detalhes sobre essa funcionalidade.

P: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte, e a sua estrutura permite uma montagem relativamente simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas.

P: Posso utilizar esta mesa em ambientes com alta humidade?

R: Graças à construção em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece ótima resistência à humidade e é perfeitamente adequada para ambientes com elevado teor de humidade, como cozinhas e lavandarias profissionais.

P: Que tipo de manutenção é necessária para esta bancada?

R: A manutenção é mínima, consistindo principalmente em limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável. Evite abrasivos ou produtos corrosivos para preservar o acabamento acetinado da superfície.