

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 rápido
ao produto

Mesa de Trabalho Central em Inox 1400x800x850h mm com Porta

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180140SD	Modelo:	WTC180140SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180140SD
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1400x800x850h mm, com porta de correr. Pés reguláveis para estabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 é sinónimo de durabilidade e higiene. O seu design robusto, com pés ajustáveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e superfícies, garantindo estabilidade onde é mais necessária. A porta de correr, em apenas um dos lados, proporciona um acesso prático, ideal para a arrumação eficiente de utensílios e ingredientes essenciais, mantendo o espaço de trabalho desimpedido.

A superfície lisa e resistente ao desgaste facilita a limpeza e minimiza a acumulação de sujidade, cumprindo os padrões rigorosos de higiene exigidos em ambientes de restauração. É uma solução versátil que apoia a preparação de alimentos, a organização e o armazenamento, indispensável para chefs e equipas que procuram funcionalidade e fiabilidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é a escolha acertada para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a confeção de alimentos exige uma bancada robusta e fácil de higienizar. É igualmente adequada para refeitórios escolares, hospitais ou qualquer estabelecimento do setor alimentar que beneficie de uma superfície de trabalho estável e versátil.

A configuração central permite que seja utilizada por várias pessoas simultaneamente, promovendo a eficiência e a colaboração. A capacidade de armazenamento com porta de correr é um bónus para manter o equipamento organizado e protegido da sujidade, tornando-a ideal para estabelecimentos com espaço limitado e necessidade de maximizar cada metro quadrado.

Características Técnicas

Montagem	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Lados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1400x800x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, o equipamento é fornecido desmontado com todas as instruções necessárias para uma montagem simples e rápida. A estrutura foi concebida para encaixe intuitivo e seguro, permitindo que a sua equipa a coloque em funcionamento em pouco tempo.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção desta bancada?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes exigentes de cozinha profissional.

As patas são ajustáveis em altura?

Correto, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta característica assegura uma adaptação perfeita a diferentes necessidades ergonómicas e tipos de pavimento.

A porta de correr está disponível em ambos os lados?

Não, esta mesa específica inclui uma porta de correr num único lado. Contudo, esta característica foi pensada para otimizar o acesso e a arrumação em cozinhas com configurações específicas, oferecendo funcionalidade sem comprometer o fluxo.

É adequada para ambientes de elevada humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 confere uma excelente resistência à humidade e à corrosão. Esta robustez torna a bancada perfeitamente adequada para utilização em cozinhas com níveis elevados de humidade, mantendo as suas propriedades ao longo do tempo.