

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Central em Inox 1000x800x850mm com Portas de Correr

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180100PT	Modelo:	WTC180100PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180100PT
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm

Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1000x800x850h mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Melhore a eficiência da sua cozinha profissional com esta robusta bancada de trabalho central, concebida para resistir ao uso intensivo diário. A sua superfície em aço inoxidável AISI 304, de elevada qualidade, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de restauração movimentado. As portas de correr em ambos os lados otimizam o espaço, permitindo um acesso fácil aos utensílios e ingredientes armazenados.

Esta solução de mobiliário neutro oferece um espaço de trabalho versátil, ideal para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio a outros equipamentos. Os pés ajustáveis permitem estabilizar a mesa em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. É uma adição prática e funcional que contribui para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e qualquer cozinha industrial que exija robustez e higiene. A sua configuração central torna-a ideal para áreas de maior tráfego, onde o acesso pelos dois lados é crucial. Permite uma preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, tornando-se um componente indispensável para o bom funcionamento do seu negócio de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000x800x850h mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Portas	Portas de correr em ambas as faces
Montagem	Desmontada (fornecida)

Perguntas Frequentes

A bancada já vem montada ou é necessário montá-la?

A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte. No entanto, a sua montagem é intuitiva e simples, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

O aço inoxidável é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é altamente resistente à corrosão e à oxidação. É um material de excelência para cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e fácil manutenção.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis em altura, entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade permite adaptar a bancada para uma ergonomia perfeita e compensar possíveis irregularidades do solo.

As portas deslizam suavemente?

As portas de correr foram concebidas para um deslizamento suave e eficaz. Permitem um acesso rápido e fácil ao interior, mesmo em espaços mais confinados, otimizando o fluxo de trabalho.

É fácil de limpar e manter a bancada?

Absolutamente. A superfície lisa do aço inoxidável e a ausência de cantos de difícil acesso facilitam a limpeza diária. Basta um pano húmido e um detergente suave para manter a bancada sempre impecável e higiénica.