

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 com Portas de Correr 2800x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180280PT	Modelo:	WTC180280PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180280PT
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, 2800x800x850mm. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e a higiene em cozinhas profissionais, esta mesa de apoio central destaca-se pela sua robustez e design funcional. A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para as exigências do setor da hotelaria e restauração. A sua configuração central permite o acesso e a utilização a partir de ambos os lados, maximizando o espaço e a produtividade no seu estabelecimento. Adicionalmente, as portas de correr em ambos os lados facilitam o armazenamento organizado e protegem os seus utensílios e equipamentos.

Equipada com pés reguláveis, esta bancada de trabalho adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e irregularidades do piso, proporcionando uma superfície estável e segura para todas as suas tarefas de preparação. A construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, assegurando um investimento a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta mesa versátil é uma solução indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, estabelecimentos de catering, pastelarias, ou qualquer ambiente que exija uma área de preparação ampla, durável e higiénica. A funcionalidade das portas deslizantes torna-a perfeita para armazenar painéis, tabuleiros, utensílios ou pequenos eletrodomésticos, mantendo o espaço de trabalho arrumado e funcional.

A sua adaptabilidade e resistência mecânica tornam-na adequada para tarefas de preparação intensiva, desde o corte de alimentos até à montagem de pratos complexos. É um elemento crucial em cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a organização e a eficiência são fatores críticos para o sucesso operacional diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central com Porta de Correr em Ambas as Faces
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 Satinado
Material das Patas	Tubo Quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm
Espessura do Perfil Frontal e Laterais	65 mm
Dimensões (AxLxP)	2800x800x850 mm
Disposição	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

A mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes de preparação alimentar.

2. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura total entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes operadores e necessidades ergonómicas.

3. As portas são acessíveis de ambos os lados da mesa?

Sim, as portas de correr estão presentes em ambas as faces da mesa, o que facilita o acesso ao espaço de armazenamento, independentemente do lado em que se esteja a trabalhar, otimizando o fluxo de trabalho.

4. A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada. Isso permite um transporte mais eficiente e uma montagem adaptada ao seu espaço, garantindo que o produto chegue em perfeitas condições.

5. Esta mesa é adequada para uso em que tipo de cozinha profissional?

É ideal para qualquer tipo de cozinha profissional, incluindo restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, que necessitem de uma superfície de trabalho central robusta, higiénica e com capacidade de arrumação integrada.