

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 2600x800x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180260SD	Modelo:	WTC180260SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180260SD
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com portas de correr, pés reguláveis e 2600x800x850h mm para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central de 2600x800x850h mm é a solução ideal para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície robusta e higiénica para todas as suas necessidades de preparação. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima eficiência, a sua construção em aço inoxidável confere-lhe excecional durabilidade e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de uso intensivo. As suas portas deslizantes facilitam o acesso e contribuem para a organização do espaço.

Mesa trabalho inox central — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Desenhada para a restauração e hotelaria, esta superfície de preparação destaca-se pela sua resistência e facilidade de manutenção. O material em aço inoxidável AISI 304 assegura conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar (HACCP), enquanto as portas de correr oferecem uma solução prática para armazenamento integrado, otimizando o seu espaço de trabalho. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, proporcionando ergonomia e conforto durante a utilização prolongada.

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, e espaços de catering. É ideal para a preparação de alimentos, montagem de pratos, ou como estação de trabalho auxiliar. A sua natureza autoportante e as portas deslizantes tornam-na uma adição versátil e funcional para qualquer estabelecimento que procure otimizar as suas operações diárias e manter um ambiente de trabalho limpo e organizado. A robustez da estrutura permite suportar cargas pesadas e o uso contínuo, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.

Características Técnicas

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

Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Frente e Lados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	2600x800x850 mm
Porta	De correr, acesso por 1 lado
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de limpar?

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado de alta qualidade, uma superfície lisa e não porosa que facilita imenso a limpeza e desinfecção.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo que ajuste a bancada entre 850mm e 900mm para se adaptar da melhor forma às suas necessidades ergonómicas.

A mesa é fornecida montada?

Não, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é intuitiva e pode ser realizada rapidamente, seguindo as instruções incluídas.

Qual o tipo de portas que esta mesa possui?

Esta mesa está equipada com portas de correr, oferecendo acesso prático e discreto a um dos lados, ideal para armazenamento de utensílios ou ingredientes.

Este produto é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional, é uma excelente escolha para qualquer ambiente de restauração, hotelaria ou padaria que necessite de uma área de trabalho fiável e duradoura.