

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Central 2400x800mm com Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180240PT	Modelo:	WTC180240PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180240PT
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com 2400x800mm e portas deslizantes. Ideal para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em ambientes profissionais exigentes, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas industriais e espaços de preparação alimentar. A sua robustez, aliada à higiene do aço inox, assegura uma superfície duradoura e fácil de limpar, essencial para o cumprimento das normas sanitárias mais rigorosas. A funcionalidade das portas deslizantes em ambos os lados maximiza o espaço de arrumação e permite um acesso rápido e eficiente ao seu conteúdo, tornando o fluxo de trabalho mais dinâmico.

Este mobiliário neutro oferece grande versatilidade. A estrutura com pés ajustáveis permite adaptar a altura da estação de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa, garantindo conforto e reduzindo a fadiga durante longas jornadas de trabalho. A qualidade dos materiais e a atenção ao detalhe no fabrico conferem a este equipamento uma longa vida útil, representando um investimento sólido para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta estrutura de trabalho em aço inoxidável é perfeita para diversas aplicações em cozinhas profissionais, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos do setor alimentar. Pode ser utilizada como central de preparação de alimentos, área de apoio para equipamentos de cozinha ou como estação de embalagem. A sua resistência à corrosão e facilidade de desinfeção são cruciais para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico. A capacidade de arrumação interna, com acesso por ambos os lados, é especialmente útil em cozinhas com tráfego elevado, onde a organização e a rapidez são fundamentais.

Características Técnicas

Construção	Totalmente desmontável para facilitar transporte e montagem.
Tampo Superior	Aço inoxidável AISI 304 acetinado.
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis em altura (850-900mm).

Frente e Lados	Espessura do tampo de 65mm.
Dimensões	2400 x 800 x 850 (Largura x Profundidade x Altura) mm.
Portas	Deslizantes em ambas as faces.

Perguntas Frequentes

1. É fácil montar esta mesa de trabalho?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, com todas as instruções necessárias incluídas para o seu manuseamento.

2. O aço inoxidável AISI 304 é resistente a que tipo de elementos?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, ferrugem e a uma vasta gama de produtos químicos, sendo ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade e sujidade.

3. É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes utilizadores?

Com certeza. As pernas em tubo quadrado são reguláveis em altura, permitindo ajustar a superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para uma ergonomia otimizada.

4. As portas corrediças em ambas as faces oferecem alguma vantagem específica?

Sim, as portas deslizantes em ambas as faces são extremamente vantajosas para cozinhas centrais, ou ilhas, permitindo acesso conveniente ao armazenamento de qualquer lado da mesa, agilizando o trabalho da sua equipa.

5. Este equipamento é adequado para uso em restaurantes de grande porte?

Absolutamente. Graças às suas dimensões generosas e construção robusta em aço inoxidável, esta mesa é perfeitamente adequada para a intensidade de trabalho e as exigências de higiene de restaurantes e cozinhas de grande volume.