

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 900x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190090S0	Modelo:	WTC190090S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190090S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, sem prateleira, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Medidas: 900x900x850h mm.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer espaço profissional. A sua robustez e design sem prateleira intermédia garantem máxima liberdade de movimentos, facilitando a preparação de alimentos e a organização do seu ambiente de trabalho. É um investimento duradouro em eficiência para o seu negócio.

O aço de qualidade superior, AISI 304, confere a esta plataforma de apoio uma resistência excepcional à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para o cumprimento das normas HACCP. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas da sua equipa e do espaço, assegurando uma ergonomia perfeita e um conforto acrescido durante longas horas de utilização.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é fundamental para qualquer cozinha profissional, desde pequenos cafés a grandes unidades de catering. A sua configuração central torna-a perfeita para ilhas de preparação, onde vários cozinheiros podem colaborar eficientemente. Além disso, a ausência de prateleiras inferiores simplifica a limpeza e permite o armazenamento de equipamentos maiores debaixo da bancada.

É uma escolha acertada para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram equipamentos que combinem funcionalidade, durabilidade e facilidade de manutenção. A sua adaptabilidade em termos de altura garante que se integra harmoniosamente em diversas configurações de cozinha, otimizando o espaço e a produtividade.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	900x900x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Ajuste de Altura	Pernas reguláveis entre 850-900mm
Bancada frontal e lateral	65mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Inclui todas as instruções necessárias para que possa utilizá-la rapidamente na sua cozinha.

Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado nesta bancada?

É utilizado aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes alimentares exigentes.

Posso ajustar a altura desta mesa de trabalho?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade e ergonomia adaptada às suas necessidades.

Esta bancada é adequada para cozinhas com requisitos de higiene rigorosos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente recomendado para cozinhas profissionais, pois a sua superfície não porosa impede a acumulação de bactérias e é muito fácil de higienizar, cumprindo as normas HACCP.

É possível utilizar esta mesa como uma ilha de preparação no centro da cozinha?

Absolutamente. Sendo uma mesa central e sem prateleira inferior, oferece ampla liberdade de movimentos em todas as direções, sendo perfeita para uma ilha de preparação onde a acessibilidade é fundamental.