

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1100x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190110S0	Modelo:	WTC190110S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190110S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1100x900mm, com pés reguláveis para cozinhas profissionais, durável e higiênica.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada exigência, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para a preparação de alimentos. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excecional e facilidade de higienização, elementos cruciais para a conformidade com as normas HACCP. Com pés ajustáveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia ideal para a sua equipa. O design sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade para armazenamento personalizado ou para a colocação de equipamentos de maior porte.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, cantinas industriais, pastelarias e hotéis. Pode ser utilizada como ilha de preparação, suporte para equipamentos de cozinha ou como área de empratamento central. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em ambientes onde a higiene é prioritária, contribuindo para operações mais eficientes e seguras. A ausência de prateleira confere uma adaptabilidade superior a diversas configurações de cozinha profissional.

Características Técnicas

Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (AxFxH)	1100x900x850 mm

Prateleira Inferior	Não incluída
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, permitindo que o possa instalar rapidamente no seu espaço de trabalho.

2. Qual o material da superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

3. Os pés da mesa são ajustáveis?

Sim, os pés são fabricados em tubo quadrado AISI 304 e são reguláveis em altura, entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade para adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas.

4. Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design pensado para a eficiência, esta mesa é perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha ou área de preparação.

5. A mesa inclui prateleira inferior para arrumação?

Não, este modelo específico não inclui prateleira inferior, o que otimiza o espaço para equipamentos de maior volumetria ou para soluções de armazenamento personalizadas por baixo da bancada.