

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Preparação Central em Inox 1200x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190120S0	Modelo:	WTC190120S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190120S0
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x900x850h mm.

Descricao Completa

Mesa Inox Central — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os fluxos de trabalho em ambientes culinários exigentes, esta bancada de trabalho eleva a eficiência da sua cozinha. A sua robustez, aliada à facilidade de manuseamento, garante um investimento duradouro e fiável para qualquer estabelecimento. É perfeita para a preparação de alimentos, organização ou como superfície de apoio central.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos e cozinhas industriais. A sua conceção central permite um acesso fácil de todos os lados, facilitando o trabalho em equipa e a movimentação eficiente de utensílios e ingredientes. A durabilidade do aço inoxidável garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas, sendo um elemento essencial para qualquer espaço que exija elevada performance.

Características Técnicas

Montagem	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Bancada — Frente e Laterais	65mm
Dimensões (CxPxA)	1200x900x850/900 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, mas a sua montagem é simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas.

2. O que significa "aço inoxidável AISI 304 satinado"?

O aço inoxidável AISI 304 satinado é um tipo de aço de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional, e o acabamento satinado confere-lhe um aspeto elegante e fácil de limpar.

3. Os pés são reguláveis em altura?

Sim, os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, o que é fundamental para se adaptar às diferentes necessidades ergonómicas e exigências dos utilizadores.

4. Esta mesa pode ser utilizada em cozinhas profissionais com rigorosos padrões de higiene?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é altamente higiénico e resistente, tornando esta mesa perfeitamente adequada para cozinhas profissionais que precisam de cumprir as mais exigentes normas sanitárias.

5. Qual a vantagem de uma mesa de trabalho central?

Uma mesa de trabalho central permite que vários cozinheiros trabalhem em simultâneo e acedam facilmente a todas as áreas, otimizando o fluxo de trabalho e a comunicação em cozinhas profissionais dinâmicas.