

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 2000x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190200S0	Modelo:	WTC190200S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190200S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 2000x900mm, com pés reguláveis para máxima versatilidade e higiene em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu fluxo de trabalho, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma adição indispensável a qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante durabilidade e resistência ao desgaste diário, enquanto a superfície de trabalho espaçosa facilita a organização e a preparação de alimentos. A construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura ainda uma higiene superior, essencial em ambientes de restauração.

Os pés reguláveis permitem um ajuste de altura personalizado, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície. Este equipamento neutro é ideal para tarefas que não requerem aquecimento ou refrigeração, funcionando como uma base sólida para picar, misturar ou organizar utensílios. A ausência de prateleira inferior oferece máxima liberdade de movimento e fácil limpeza na parte inferior, mantendo o espaço de trabalho desimpedido.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é perfeita para diversos estabelecimentos do setor hoteleiro e de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, pastelarias e talhos. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos lados, ideal para equipas grandes ou para criar estações de trabalho colaborativas. É também uma excelente opção para laboratórios ou áreas de preparação em indústrias alimentares que exigem rigorosos padrões de higiene e funcionalidade.

Características Técnicas

Estrutura	Fornecida desmontada.
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado.

Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm.
Pés	Reguláveis em altura (850-900mm).
Frente e Lados do Tampo	65mm.
Dimensões (CxPxA)	2000x900x850/900 mm.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste produto?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais que exigem máxima higiene e durabilidade. Garante que a mesa mantém a sua integridade e aparência ao longo do tempo.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a bancada de trabalho à estatura dos utilizadores e às especificidades das tarefas, promovendo uma ergonomia ideal.

É fácil montar este equipamento?

O produto é fornecido desmontado com instruções claras, o que facilita o transporte e a montagem no local. Geralmente, a estrutura modular permite uma montagem rápida e descomplicada por uma pessoa com conhecimentos básicos de ferramentas.

Esta mesa é adequada para cozinhas com muito movimento?

Definitivamente. A sua construção robusta e o tampo central em aço inoxidável tornam-na ideal para cozinhas profissionais de alto volume, onde a durabilidade, a resistência e a facilidade de limpeza são prioritárias. O design central também otimiza o acesso e a colaboração.

Que tipo de limpeza é recomendada para esta bancada?

Recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e água, seguida de um enxaguamento e secagem completos. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície de aço inoxidável para garantir a sua longevidade e brilho.