

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 em Inox 2200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190220S0	Modelo:	WTC190220S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190220S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2200x900mm, com pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada de preparação robusta oferece uma superfície de trabalho ampla e durável. Essencial para otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha, a utilização de aço inoxidável AISI 304 garante a máxima higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em qualquer ambiente de restauração.

A estrutura central autoportante, com pés ajustáveis, proporciona estabilidade excecional e adaptabilidade a diferentes superfícies, tornando-a ideal para o posicionamento em qualquer ponto estratégico do seu negócio. A sua construção sem prateleira inferior oferece flexibilidade para arrumação de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de confeção é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cantinas a pequenos cafés e pastelarias. Funciona como um elemento central para a preparação de alimentos, apoio na linha de confeção ou como estação de embalagem. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma adição valiosa para qualquer cozinha ou padaria industrial.

A versatilidade do aço inoxidável, aliado ao design funcional, permite que esta mesa seja utilizada em áreas de açougue ou peixaria, garantindo sempre a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2200x900x850mm

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Frente e Costados da Bancada	65mm
Montagem	Fornecida desmontada para fácil transporte

Perguntas Frequentes

De que material é feita a mesa?

A mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304, tanto na bancada superior como nas pernas, assegurando elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e às especificidades do espaço de trabalho.

A mesa vem montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e intuitiva.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com altos padrões de higiene?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência a agentes de limpeza e corrosão, tornando esta mesa ideal para ambientes que exigem rigorosos padrões de higiene como cozinhas de hotelaria.

Qual a espessura da frente da bancada?

A frente e os costados da bancada possuem uma espessura de 65mm, conferindo-lhe uma robustez adicional e uma estética profissional e moderna.