

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 Centro Inox 1400x900x850mm Sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190140S0	Modelo:	WTC190140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190140S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de centro em aço inoxidável AISI 304 com pernas reguláveis (850-900mm) e dimensões de 1400x900x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi desenvolvida para ambientes de cozinha industrial e hotelaria, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A ausência de prateleira inferior proporciona maior espaço livre e flexibilidade, ideal para colocar equipamentos maiores ou facilitar a limpeza. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes.

Graças à sua bancada superior em aço AISI 304 acetinado e estrutura reforçada, esta bancada central é perfeita para operações que necessitam de estabilidade e uma higiene impecável. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura de trabalho entre 850 e 900 mm, adaptando-se às necessidades ergonômicas da sua equipa e garantindo um conforto ideal durante longas horas de trabalho. Além disso, a sua facilidade de montagem e manutenção torna-a uma adição prática e eficiente para qualquer espaço profissional.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos e outras cozinhas profissionais. A sua robustez é ideal para tarefas de corte, preparação de alimentos, ou como apoio para pequenos equipamentos de cozinha, como liquidificadoras ou batedeiras. A versatilidade desta mesa permite a sua integração em diversas áreas da cozinha, desde a zona de pré-preparação até à área de empratamento, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço.

Seja para um restaurante movimentado ou uma pastelaria artesanal, esta estrutura de apoio neutra oferece uma solução prática e duradoura. A sua facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar são cruciais para manter um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Invista numa peça de mobiliário que complementa o seu espaço de trabalho, garantindo anos de serviço fiável e uma aparência profissional.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1400x900x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é perfeita para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias devido ao volume de trabalho.

Quais são os benefícios das pernas reguláveis?

As pernas reguláveis permitem ajustar a altura de trabalho, proporcionando maior ergonomia e conforto para os utilizadores, prevenindo fadiga e lesões em tarefas prolongadas.

A montagem da mesa é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas ou conhecimentos técnicos avançados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, garantindo que a mesa se mantém higiénica e com bom aspeto durante muitos anos.

Posso utilizar esta mesa como apoio para equipamentos pesados?

Sim, a construção robusta e os materiais de alta qualidade tornam-na ideal para suportar equipamentos de cozinha profissional de várias dimensões e pesos, sem comprometer a sua estabilidade.