

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 700x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190070S2	Modelo:	WTC190070S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190070S2
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras, 700x900x850h mm. Pés reguláveis para máxima adaptabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox central — Mesa de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade e o espaço, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de uso intensivo. A inclusão de duas prateleiras adicionais maximiza a capacidade de armazenamento, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados, contribuindo para uma maior eficiência operacional no seu negócio.

A superfície de trabalho generosa e os pés reguláveis conferem a flexibilidade necessária para se adaptar a diferentes configurações e necessidades ergonómicas, assegurando um ambiente de trabalho confortável e produtivo. Este mobiliário neutro não é apenas prático, mas também cumpre com os mais elevados padrões de higiene e manutenção, elementares em qualquer espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e outros estabelecimentos de restauração que requerem superfícies de trabalho resistentes e de fácil higienização. A sua configuração central torna-a ideal para ilhas de preparação de alimentos, permitindo o acesso por todos os lados e facilitando a circulação da equipa. Seja para a preparação de pratos, montagem de confeções ou armazenamento temporário, esta mesa oferece a versatilidade fundamental para as exigências diárias do setor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Mesa	Central
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Prateleiras	2
Patas Reguláveis	Sim (850-900mm)
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	700x900x850 mm

Perguntas Frequentes

A mesa é entregue montada ou desmontada?

As mesas são sempre fornecidas desmontadas para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais restritos, mas a montagem é simples e rápida.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção?

É utilizado aço inoxidável AISI 304 acetinado na superfície de trabalho e nas patas, conferindo-lhe uma elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza.

As patas são ajustáveis em altura?

Sim, as patas são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a mesa à altura ideal para o utilizador e às condições do pavimento.

Quantas prateleiras a mesa inclui e qual a sua finalidade?

A mesa inclui duas prateleiras adicionais, ideais para o armazenamento de utensílios, equipamentos menores ou ingredientes, contribuindo para uma melhor organização e otimização do espaço de trabalho.

É possível utilizar esta mesa em ambientes com alta humidade?

Graças ao aço inoxidável AISI 304, a mesa é altamente resistente à corrosão e à humidade, sendo perfeitamente adequada para ambientes de cozinha profissional onde a exposição a líquidos é frequente.