

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 1800x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190180S2	Modelo:	WTC190180S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190180S2
Largura Mesa	L800
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1800x900x850 mm, com 2 prateleiras para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Crie um ambiente de trabalho eficiente e higiênico na sua cozinha profissional com esta robusta mesa de serviço central. Concebida para suportar as exigências diárias de restaurantes e outras unidades de restauração, oferece uma área de preparação generosa e arrumação adicional essencial. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e hotéis. Pode ser utilizada para preparação de alimentos, como superfície de apoio para equipamentos de pequena dimensão ou como estação de arrumação central. A sua versatilidade torna-a um elemento indispensável em qualquer espaço que exija funcionalidade e resistência.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Regulagem de Altura das Patas	850-900mm
Estrutura	2 prateleiras
Dimensões (AxFxH)	1800x900x850 mm
Características Adicionais	Frente e costados da bancada de 65mm. Mesas fornecidas desmontadas.

Perguntas Frequentes

Esta mesa de apoio é de fácil montagem por qualquer pessoa?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem intuitiva e simples, exigindo ferramentas básicas e pouco tempo. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente a produtos de limpeza agressivos?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, o que o torna apto para o contacto regular com a maioria dos produtos de limpeza profissionais usados em cozinhas. Contudo, é sempre recomendável seguir as indicações do fabricante do produto de limpeza e evitar abrasivos.

As prateleiras conseguem suportar um peso considerável?

As prateleiras desta mesa foram projetadas para suportar o peso típico de utensílios, pequenos equipamentos e ingredientes usados numa cozinha profissional, garantindo estabilidade e segurança. A estrutura robusta em aço AISI 304 assegura uma distribuição uniforme da carga.

Esta mesa é adequada para ser utilizada como ilha central na cozinha?

Sim, o design "central" significa que a mesa é concebida para ser acedida de todos os lados, tornando-a perfeita para ser usada como ilha de preparação ou apoio no centro da sua cozinha industrial. A sua dimensão generosa facilita o trabalho de várias pessoas em simultâneo.

Qual a importância das patas reguláveis em relação à altura da mesa?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm, o que é crucial para adaptar o equipamento à ergonomia dos seus colaboradores e às necessidades específicas da sua cozinha, prevenindo lesões e promovendo uma postura de trabalho confortável e eficiente.