

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 com 2 Prateleiras 2600x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190260S2	Modelo:	WTC190260S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190260S2
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta qualidade com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Esta mesa de apoio robusta oferece uma superfície de trabalho ampla e durável, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebida para resistir ao uso intenso e contínuo, a sua estrutura em aço inoxidável e as prateleiras integradas garantem uma organização eficiente e um espaço de preparação otimizado, essencial para a dinâmica das operações diárias. A sua versatilidade torna-a num elemento indispensável para qualquer negócio que preze pela funcionalidade e higiene.

Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

A principal vantagem deste equipamento reside na sua construção totalmente em aço inox AISI 304, material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, qualidades cruciais para ambientes de alta exigência como cozinhas industriais. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, assegurando estabilidade e ergonomia no posto de trabalho. Além disso, as duas prateleiras inferiores proporcionam um armazenamento suplementar, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cozinhas de catering. A grande dimensão da bancada é perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como estação de apoio para equipamentos de confeitaria. A sua robustez permite também o suporte de cargas pesadas, e as prateleiras são ideais para armazenar panelas, recipientes GN ou outros acessórios indispensáveis à operação.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Altura Ajustável das Patas	850-900 mm
Espessura do Perfil da Bancada	65mm (frente e costados)
Dimensões (LxPxA)	2600x900x850 mm
Prateleiras	2 unidades

Perguntas Frequentes

Qual é o material predominante deste módulo de trabalho?

Este módulo é fabricado maioritariamente em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo ideal para o ambiente profissional exigente.

A bancada de trabalho é fornecida montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada. Isso facilita o transporte e a entrada em espaços mais apertados, exigindo uma montagem simples no local, que pode ser realizada com ferramentas básicas.

É possível ajustar a altura desta mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é fundamental para adaptar o equipamento à ergonomia dos utilizadores e às diferentes necessidades de cada cozinha.

Este produto é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

Devido à sua robustez e design higiénico, é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos, cozinhas industriais e qualquer outro espaço de restauração que necessite de uma superfície de trabalho sólida e de fácil manutenção.

As prateleiras inferiores são removíveis?

A descrição não especifica se as prateleiras são removíveis, mas a sua função principal é fornecer espaço de armazenamento adicional fixo, otimizando o espaço vertical e mantendo a área de trabalho organizada.