

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 Prateleira – 1800x700x600h

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270180S1	Modelo:	WTC270180S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270180S1
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1800x700x600mm com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para durar, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, o que é crucial para o sucesso da sua operação. Com uma prateleira inferior, oferece arrumação adicional, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a pastelarias, talhos e hotéis. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a resistente à corrosão e fácil de limpar, características indispensáveis em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. É perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha e como superfície de emplatar.

Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Dimensões (CxPxA)	1800x700x600 mm
Rodapé Posterior	100mm
Rebordo Frontal e Laterais	65mm

Perguntas Frequentes

Qual a espessura do aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

O fornecedor indica que o tampo é em aço inoxidável AISI 304 acetinado de alta qualidade, robusto para uso intenso em cozinhas profissionais. Este material é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

É possível ajustar a altura desta mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às especificações da sua cozinha. Isto assegura um conforto ideal para quem a utiliza.

Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

Este equipamento é fornecido desmontado para facilitar o transporte e a instalação, permitindo que seja montado no local de utilização. Contudo, a sua montagem é simples e intuitiva.

É adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como hospitais?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar, ideal para ambientes que requerem máxima higiene e fácil desinfeção, tornando-a perfeita para hospitais, clínicas e laboratórios.

Quais as vantagens de ter uma prateleira inferior?

A prateleira inferior adiciona uma valiosa capacidade de armazenamento, permitindo organizar utensílios, panelas ou ingredientes. Isso contribui para um espaço de trabalho mais arrumado e aumenta a eficácia da sua equipa, uma vez que tudo está ao alcance das mãos.