

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Corte em Inox AISI 304 500x500x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC500500CB	Modelo:	WTC500500CB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WTC500500CB
Marca	CLIMA
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de corte profissional em aço inoxidável AISI 304 de 500x500x850h mm, ideal para cozinhas comerciais e hotelaria. Inclui placa vermelha.

Descricao Completa

Mesa de Corte – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e ambientes de preparação de alimentos, esta bancada de corte em aço inoxidável oferece robustez e higiene incomparáveis. A sua superfície de trabalho ampla e uma placa de corte integrada (40 mm) tornam-na ideal para tarefas de preparação intensivas, garantindo durabilidade e conformidade com as normas mais rigorosas do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é um ativo indispensável para restaurantes, talhos, pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que necessitam de um espaço de trabalho resistente e fácil de limpar. A sua construção em aço de liga de alta qualidade (AISI 304) assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensáveis para a manipulação de diversos tipos de alimentos e para a manutenção de um ambiente de trabalho estéril.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	500x500x850h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento	Acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304 com pés fixos de borracha
Placa de corte	Vermelha (40 mm)

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade desta mesa de corte em ambiente industrial?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. É projetada para suportar as exigências de um ambiente de trabalho com elevada rotatividade.

A placa de corte é substituível?

Sim, a placa de corte vermelha de 40 mm é amovível, permitindo uma limpeza fácil e a sua substituição, caso seja necessário, para manter as melhores condições de higiene e funcionalidade.

Esta mesa é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304, com o seu acabamento acetinado e a superfície lisa, facilita a limpeza e garante uma desinfecção eficaz, cumprindo os rigorosos padrões de higiene alimentar.

Onde pode ser utilizada esta mesa de corte?

É perfeita para preparação de carnes, legumes ou pastelaria em qualquer tipo de cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, talhos e padarias, onde a higiene e a durabilidade são fundamentais.

Posso integrar esta mesa com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design neutro e as dimensões padronizadas facilitam a integração desta mesa de corte com outros equipamentos em aço inoxidável, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade da sua cozinha profissional.