

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



Mesa de Corte Inox Profissional 1000x500x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC501000CB	Modelo:	WTC501000CB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WTC501000CB
Marca	CLIMA
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de corte profissional em aço inoxidável AISI 304. Ideal para preparação de alimentos, com pés fixos e placa de 40mm.

Descricao Completa

Mesa de Corte – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta bancada de corte em aço inoxidável AISI 304 combina robustez e higiene, essenciais para o manuseamento seguro de alimentos. A sua superfície de corte, com uma placa vermelha de 40 mm, é ideal para otimizar os processos de preparação, garantindo um ambiente de trabalho estéril e eficiente. Uma solução duradoura para o seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em qualquer cozinha industrial, talho, charcutaria ou restaurante que exija rigor na preparação de carnes, peixes ou legumes. As suas dimensões generosas e a construção em aço inoxidável a tornam perfeita para espaços onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são prioritárias. O design funcional garante estabilidade e segurança para todas as operações de corte, permitindo à sua equipa trabalhar com a máxima produtividade.

Características Técnicas

Largura:	1000 mm
Profundidade:	500 mm
Altura:	850 mm
Material da Estrutura:	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento:	Acetinado
Pernas:	AISI 304, tubo quadrado
Pés:	Fixos de borracha
Placa de Corte:	Vermelha, 40 mm
Montagem:	Fornecido montado

Perguntas Frequentes

1. Qual o material da superfície de corte?

A superfície de corte é feita de uma placa vermelha robusta com 40 mm de espessura, projetada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

2. O equipamento chega montado?

Sim, esta mesa de preparação é fornecida completamente montada, pronta para ser utilizada logo após a entrega no seu espaço comercial.

3. É resistente à corrosão?

Com certeza. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante uma elevada resistência à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas húmidas e ambientes exigentes.

4. Esta mesa é fácil de limpar?

Absolutamente. O acabamento acetinado do aço inoxidável e a superfície lisa da placa de corte facilitam a limpeza e a desinfecção, cumprindo as normas HACCP.

5. Posso utilizá-la para cortar todos os tipos de alimentos?

Sim, a placa de corte versátil e o aço inoxidável de alta qualidade tornam esta mesa adequada para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais frescos.