

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Trabalho Central em Inox com Duas Prateleiras 1700x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160170S2	Modelo:	WTC160170S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160170S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional ou área de preparação de alimentos, esta bancada de trabalho robusta é uma solução fundamental para o seu estabelecimento. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob as condições mais exigentes. A sua superfície de trabalho ampla e as duas prateleiras inferiores proporcionam um armazenamento conveniente e acessível, facilitando a organização dos seus utensílios e ingredientes. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, assegurando estabilidade e conforto durante o uso.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, pastelarias e talhos até hotéis e refeitórios. A sua construção central permite o acesso de múltiplos lados, tornando-a perfeita para colocação em áreas de preparação que requerem colaboração ou múltiplas estações de trabalho. É um equipamento indispensável para tarefas de corte, montagem de pratos ou armazenamento de equipamentos ligeiros e mercadorias, contribuindo para um fluxo de trabalho mais estruturado e higiénico. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas sanitárias fazem dela uma escolha excecional para qualquer negócio do setor alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1700x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulagem da Altura das Patas	850-900 mm
Prateleiras	2 (inferiores)
Bancada Fornecida	Desmontada
Frente e Costados da Bancada	65 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho necessita de montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. Embora a montagem seja intuitiva, recomendamos a consulta do manual de instruções ou, em caso de dúvida, o apoio de um profissional para assegurar a sua correta instalação.

2. Qual é a capacidade de carga das prateleiras?

As prateleiras inferiores são projetadas para suportar pesos consideráveis de utensílios e ingredientes, contribuindo para a organização da sua cozinha.

3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa.

4. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes húmidos e de contacto com alimentos, garantindo higiene e durabilidade.

5. Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muito tráfego?

Sim, o seu design central e a robustez da construção tornam-na perfeitamente adequada para cozinhas de alta intensidade, onde a durabilidade e a praticidade são essenciais para manter a produtividade.