

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Central 1600x600x850mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160160S2	Modelo:	WTC160160S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160160S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x850mm, com 2 prateleiras e pés reguláveis.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução robusta e versátil que a sua operação necessita. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente exigente como a restauração ou hotelaria. Com duas prateleiras adicionais, oferece um espaço de armazenamento valioso, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência e a organização na área de preparação.

A estrutura de pés reguláveis permite ajustar a altura da mesa, adaptando-se confortavelmente às necessidades ergonómicas da sua equipa e às especificidades do espaço. Esta funcionalidade, aliada à facilidade de montagem, torna-a uma escolha prática e funcional para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de catering. Investe numa superfície de trabalho fiável que suporta as rotinas diárias mais intensas, proporcionando uma base estável para todas as tarefas culinárias.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, hotéis e pastelarias a talhos e peixarias. A sua configuração central permite o acesso por ambos os lados, facilitando o trabalho em equipa e a movimentação eficiente dentro da cozinha. É perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos, armazenamento de equipamentos e processamento de produtos frescos, garantindo sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

A versatilidade da mesa permite que seja utilizada como estação de corte, área de embalamento ou como suporte para equipamentos de pequeno porte, como picadoras ou batedeiras. É um elemento indispensável para otimizar o espaço e aumentar a produtividade em qualquer cozinha profissional que exija um mobiliário duradouro e fácil de limpar.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	1600x600x850 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	Sim, entre 850-900 mm
Prateleiras	2 Prateleiras
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Fornecida	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado na bancada e possui pés em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência superior e higiene para uso profissional.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade e adaptabilidade a diferentes necessidades e utilizadores.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

Para facilitar o transporte e manuseio, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua estrutura foi concebida para uma montagem simples e rápida.

Quantas prateleiras inclui e para que servem?

Esta mesa inclui duas prateleiras adicionais, que servem para otimizar o espaço de armazenamento, permitindo guardar utensílios, pequenos equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

É fácil de limpar e manter?

Graças ao material em aço inoxidável, esta mesa de trabalho é extremamente fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes alimentares profissionais.