

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 Inox Central 2 Prateleiras 1300x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160130S2	Modelo:	WTC160130S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160130S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para preparação e apoio em cozinhas profissionais. Dim. 1300x600x850/900mm.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Mobiliário Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e durável. O seu design com duas prateleiras garante espaço extra para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando assim a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. A natureza central da mesa permite o acesso por ambos os lados, facilitando a colaboração e a organização em ambientes de grande volume de trabalho. É perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como estação de apoio versátil.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1300x600x850/900 mm
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Prateleiras	2 prateleiras
Pés	Reguláveis
Frente e Costados da Encimera	65 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipos de ambientes esta mesa de trabalho é recomendada?

Esta mesa é perfeita para qualquer ambiente de cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a durabilidade do equipamento são cruciais para a operação diária.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e operacionais.

Qual a vantagem de ter duas prateleiras?

As duas prateleiras oferecem um espaço de armazenamento adicional valioso, ideal para organizar utensílios de cozinha, equipamentos menores ou ingredientes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e eficiente.

A montagem da mesa é complicada?

Não, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável requer?

O aço inoxidável AISI 304 é de fácil manutenção, necessitando apenas de limpeza regular com produtos adequados para superfícies de inox, garantindo a sua longevidade e o cumprimento das normas de higiene.