

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Central com 2 Prateleiras 700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160070S2	Modelo:	WTC160070S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160070S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras inferiores e patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensão: 700x600x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma bancada de trabalho central robusta e higiênica, pensada para otimizar o fluxo de trabalho. Este móvel versátil oferece uma superfície espaçosa e duradoura para o manuseamento de alimentos e preparação de pratos, fundamental em qualquer ambiente de restauração movimentado. A inclusão de duas prateleiras inferiores adiciona uma capacidade de arrumação extra, mantendo os utensílios e equipamentos essenciais sempre ao alcance.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta mesa assegura não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso diário intensivo. As suas pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonômicas da sua equipa, proporcionando um conforto acrescido e prevenindo a fadiga durante longas jornadas de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e talhos, onde a exigência de higiene e durabilidade é máxima. A sua configuração central permite o acesso de vários colaboradores em simultâneo, facilitando a coordenação e a eficiência em tarefas de preparação de alimentos, montagem de pratos ou organização de utensílios. A estabilidade proporcionada pela estrutura em aço inoxidável e a capacidade de ajuste das patas tornam-na uma solução adaptável a diferentes tipos de pavimento e necessidades operacionais.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	700x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x 40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras Inferiores	2
Bancada com Frente e Costados	65 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua versatilidade e durabilidade, permitindo que vários cozinheiros trabalhem em simultâneo com fácil acesso aos ingredientes e utensílios, além de garantir uma higiene superior e resistência ao desgaste.

É fácil montar esta mesa de trabalho?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, exigindo ferramentas básicas e tempo mínimo para estar pronta a usar na sua cozinha.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Com certeza. As patas do equipamento são reguláveis, o que permite ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm para se adequar à estatura dos seus colaboradores e otimizar a ergonomia.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável AISI 304 requer?

O aço inoxidável AISI 304 é de baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado e a higiene da superfície.

Este móvel é adequado para preparação de alimentos crus?

Absolutamente. Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para a preparação de alimentos crus, garantindo o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar necessárias num ambiente profissional.