

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 Central Inox 1800x600mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160180S2	Modelo:	WTC160180S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160180S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central robusta em aço inoxidável 1800x600x850mm, com 2 prateleiras para máxima arrumação e eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e duradoura. A incorporação de duas prateleiras adicionais maximiza o espaço de arrumação, facilitando a organização dos seus utensílios e ingredientes, essenciais para ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de catering, esta mesa é versátil e adapta-se a diversas necessidades de preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas e permite uma limpeza fácil, sendo perfeita para ambientes de elevado tráfego onde a robustez e a sanidade são cruciais.

Características Técnicas

Material da Bancada:	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas:	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Número de Prateleiras:	2
Altura Regulável:	850-900 mm
Dimensões (CxPxA):	1800 x 600 x 850 mm
Fornecimento:	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade desta bancada em ambientes de cozinha intensos?

R: A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais de alto volume.

P: As prateleiras são ajustáveis?

R: O tipo de prateleiras não é especificado como ajustável, mas a sua presença permite uma organização eficaz de equipamentos e utensílios, mantendo a área de trabalho desimpedida.

P: Esta mesa é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, facilitando a sua implementação no espaço de trabalho.

P: Posso utilizar esta bancada em áreas de preparação de carne crua?

R: O aço inoxidável AISI 304 é um material higiénico e fácil de desinfetar, tornando-o adequado para a preparação de diversos tipos de alimentos, incluindo carne crua, desde que sejam seguidas as normas de segurança alimentar.

P: Que vantagens oferece uma mesa de trabalho central?

R: Uma bancada de trabalho central otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas grandes, permitindo o acesso de vários colaboradores e a organização eficiente do espaço, melhorando a produtividade geral da equipa.