

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 com 2 Prateleiras 800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160080S2	Modelo:	WTC160080S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160080S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com pés reguláveis para estabilidade.

Descricao 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 ideal para operações que exigem durabilidade, higiene e funcionalidade. A sua construção robusta em AISI 304 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes de restauração e hotelaria.

Com duas prateleiras integradas, este móvel oferece espaço adicional para arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. A adaptabilidade dos pés reguláveis facilita o alinhamento perfeito com outros equipamentos, proporcionando uma superfície de trabalho estável e ergonómica.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cantinas a pastelarias e talhos. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos ângulos, facilitando a colaboração e a eficiência em espaços de preparação de alimentos. É um equipamento indispensável para tarefas como a preparação de refeições, o corte de alimentos e a montagem de pratos, suportando as exigências diárias de qualquer cozinha industrial.

A superfície superior em aço inoxidável satinado é ideal para o manuseamento de alimentos, garantindo a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A estabilidade proporcionada pelos pés ajustáveis é um atributo valioso para equilibrar a bancada em qualquer tipo de pavimento, assegurando um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Construção

Desmontada

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulação da Altura	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	800x600x850 mm

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a bancada é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias, tornando o processo de montagem simples e rápido, sem requerer ferramentas especializadas para o efeito.

P2: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

R: É utilizado aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha com elevada exigência sanitária.

P3: As prateleiras são ajustáveis?

R: Não é especificado que as duas prateleiras sejam ajustáveis em altura, mas a sua presença oferece um armazenamento valioso e facilmente acessível debaixo da superfície de trabalho principal.

P4: Posso utilizar esta mesa como parte de uma linha de produção?

R: Sim, o design central e a construção robusta tornam-na ideal para integração em linhas de produção, permitindo acesso de ambos os lados e otimizando a eficiência operacional na sua atividade diária.

P5: Esta mesa de trabalho cumpre as normas de higiene para restauração?

R: Absolutamente, o aço inoxidável AISI 304 é um material higiénico por excelência e a superfície satinada facilita a limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas no setor.