

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



Mesa de Trabalho Central em Inox com Duas Prateleiras 600x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160060S2	Modelo:	WTC160060S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160060S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central robusta em inox, com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e otimização do espaço de trabalho.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Móvel em Inox — Principais Vantagens

Este móvel de preparação central foi concebido para o rigor do dia a dia em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e duradoura. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante higiene e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria. A sua multifuncionalidade, com duas prateleiras, permite uma organização eficiente e um acesso facilitado a utensílios e ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bancada de trabalho torna-a ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares a hotéis e pastelarias. Utilize-a como área central para a preparação de alimentos, apoio na confeção ou como estação de arrumação adicional. A sua robustez adapta-se a qualquer tarefa, desde o manuseamento de grandes volumes à organização de equipamentos de cozinha mais pequenos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 (satinado)
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Prateleiras	2 (inferiores)
Frente e Costados da Bancada	65 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x850 mm
Estado de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

Questão: Qual é a diferença entre uma mesa de trabalho central e uma mural?

Resposta: As mesas centrais são concebidas para posicionamento no meio da cozinha e permitem acesso pelos quatro lados, ideal para estações de trabalho colaborativas. As mesas murais são otimizadas para encosto à parede, aproveitando o espaço junto a ela.

Questão: O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Resposta: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua alta resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características essenciais em ambientes de restauração que exigem elevados padrões de higiene e robustez.

Questão: As prateleiras inferiores são ajustáveis em altura?

Resposta: A descrição do produto indica a presença de duas prateleiras, mas não especifica se são ajustáveis em altura. Para mais detalhes, sugere-se a consulta do manual do equipamento ou contacto com o fornecedor.

Questão: É fácil montar este tipo de mesas de trabalho?

Resposta: As mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte. A montagem é geralmente simples, exigindo ferramentas básicas e seguindo as instruções fornecidas pelo fabricante para garantir a estabilidade do móvel.

Questão: Este equipamento é adequado para uso em pastelarias?

Resposta: Perfeitamente. A superfície em inox é ideal para a preparação de massas e outros produtos de pastelaria, oferecendo uma superfície higiénica e fácil de limpar. O design robusto também é vantajoso para suportar equipamentos de pastelaria.