

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 em Inox 2400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160240S0	Modelo:	WTC160240S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160240S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2400x600x850/900mm. Robusta e higiênica, ideal para cozinhas profissionais. Patas reguláveis.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada Central Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma bancada robusta e funcional, concebida para resistir às exigências do dia a dia. Esta mesa de preparação é ideal para espaços que requerem uma superfície de trabalho central que maximize a eficiência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também facilidade de limpeza e manutenção, essenciais para ambientes com rigorosas normas de higiene. O design ajustável garante uma adaptação perfeita à ergonomia da sua equipa, proporcionando um conforto acrescido durante longas horas de utilização.

Este mobiliário de trabalho foi pensado para oferecer uma solução prática e resistente. Constitui-se como um pilar em qualquer operação de restauração ou hotelaria que valorize organização e qualidade. As suas pernas reguláveis permitem um posicionamento em altura personalizado, um detalhe crucial para otimizar os fluxos de trabalho e prevenir a fadiga do pessoal. É uma peça versátil que se integra harmoniosamente em diversos layouts de cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é um elemento indispensável em diversos setores profissionais. É amplamente utilizada em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e estabelecimentos hoteleiros onde a preparação de alimentos é constante. A sua capacidade de ser posicionada ao centro permite o acesso a partir de todos os lados, facilitando o trabalho em equipa e a agilização das tarefas. É igualmente adequada para laboratórios de processamento de alimentos, graças à sua construção higiênica e aos materiais duradouros.

Características Técnicas

Construção	Totalmente em aço inoxidável AISI 304 satinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Regulação de Altura	850-900 mm (reguláveis)
Detalhe do tampo	Frente e laterais de 65 mm
Dimensões (AxFxH)	2400x600x850 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central?

A principal vantagem reside na versatilidade e otimização do espaço, permitindo o acesso e trabalho simultâneo de várias pessoas em todas as faces da bancada, melhorando a dinâmica da cozinha.

Como posso garantir a estabilidade da bancada numa superfície irregular?

As patas reguláveis são projetadas para compensar pequenas irregularidades no pavimento, assegurando que a bancada permaneça estável e nivelada, crucial para a segurança e funcionalidade.

A montagem da mesa é complexa e requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é intuitiva e não exige ferramentas especializadas. Um manual de instruções detalhado acompanha o produto para uma instalação rápida e sem complicações.

Este tipo de bancada é adequado para ambientes húmidos ou corrosivos?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante uma excelente resistência à corrosão e à humidade, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais e outros ambientes exigentes.

Pode esta mesa ser utilizada noutros espaços além da cozinha?

Absolutamente. Devido à sua robustez, higiene e adaptabilidade, pode ser usada em laboratórios, áreas de preparação em unidades de saúde ou qualquer local que exija uma superfície de trabalho durável e de fácil limpeza.