

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 Inox Central com Prateleira – 1200x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160120S1	Modelo:	WTC160120S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160120S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1200x600mm, com prateleira inferior. Pés reguláveis para estabilidade ergonómica e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e instalações de restauração, esta bancada de apoio central oferece robustez e higiene. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, fatores cruciais em ambientes onde a segurança alimentar é prioritária. É uma solução versátil para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como superfície de apoio extra.

A versatilidade desta estação de trabalho neutra é ampliada pela sua prateleira inferior, que permite um armazenamento eficiente, mantendo os seus equipamentos e ingredientes essenciais sempre à mão. Com pés reguláveis, adapta-se facilmente a diferentes pisos, garantindo uma superfície de trabalho estável e ergonómica para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário em aço inoxidável é indispensável em diversos setores, desde restaurantes, hotéis e pastelarias a hospitais e cantinas. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, ideal para cozinhas com equipas numerosas ou para operações que exigem um layout flexível. É especialmente útil em áreas de pré-preparação, confeção ou lavagem, onde uma superfície de trabalho resistente e fácil de higienizar é fundamental.

Características Técnicas

Montagem:	Fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação.
Tampo:	Aço inoxidável AISI 304 acetinado.
Pés:	Tubo quadrado em aço inoxidável AISI 304, 40x40 mm.

Ajuste de Altura:	Pés reguláveis entre 850-900 mm para maior estabilidade.
Espessura do Tampo:	Frente e laterais de 65 mm.
Dimensões (LxPxA):	1200 x 600 x 850 mm.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste tipo de equipamento?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à oxidação, o que o torna ideal para ambientes húmidos e agressivos como as cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e fácil higienização.

A montagem da mesa é complexa?

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a sua configuração, mas o processo de montagem é intuitivo e simples, exigindo ferramentas básicas que a sua equipa de manutenção poderá ter.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, os pés são reguláveis numa faixa que varia entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às irregularidades do piso da sua cozinha.

Esta mesa pode ser utilizada em que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua robustez e facilidade de limpeza, é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos, cantinas escolares e outros locais onde a preparação e manuseamento de alimentos são frequentes.

A prateleira inferior oferece armazenamento suficiente?

A prateleira inferior, parte integrante da estrutura, proporciona um espaço adicional valioso para guardar utensílios de cozinha, equipamentos menores, ingredientes ou louça, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional.