

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 c/ Prateleira 1300x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160130S1	Modelo:	WTC160130S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160130S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com 1 prateleira inferior e pés reguláveis. Dimensões 1300x600x850(h)mm.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma superfície de trabalho robusta e higiénica, indispensável em qualquer ambiente exigente de restauração. Esta bancada central em aço inoxidável foi concebida para resistir ao uso intensivo, facilitando as tarefas de preparação de alimentos e assegurando a máxima conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A sua localização central permite o acesso de múltiplos ângulos, otimizando o fluxo de trabalho e a coordenação da equipa.

A incorporação de uma prateleira inferior oferece um armazenamento adicional valioso, mantendo utensílios, equipamentos ou ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. Os pés ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita em qualquer superfície, compensando desníveis e permitindo adaptar a altura de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador. Este mobiliário é uma solução prática e durável, feita para perdurar em ambientes de alta exigência, como restaurantes, pastelarias ou hotéis.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas áreas da restauração e hotelaria, esta bancada de trabalho adapta-se perfeitamente a cozinhas industriais, pastelarias, talhos, delicatessens e laboratórios de preparação de alimentos. A sua superfície de aço inoxidável AISI 304 é especialmente indicada para manipulação de alimentos dada a sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a um pilar em qualquer estabelecimento que exija elevados padrões de higiene e durabilidade. O design centralizado é um trunfo para equipas que partilham o mesmo espaço de trabalho, garantindo eficiência e organização.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1300x600x850 (mm)
-------------------	-------------------

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Frente e Lados da Bancada	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade do aço inoxidável AISI 304 desta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ferrugem e desgastes diários, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha profissional húmidos e movimentados.

Como são feitas as patas reguláveis e qual a sua função?

As patas são fabricadas em tubo quadrado de AISI 304 (40x40 mm) e permitem ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm. Esta característica é crucial para nivelar a mesa em pisos irregulares e adaptar a ergonomia ao utilizador, prevenindo lesões e aumentando o conforto no trabalho.

A montagem do equipamento é complexa?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é intuitiva e rápida. Inclui todas as peças necessárias para uma instalação simples, permitindo que a sua equipa coloque o equipamento em funcionamento rapidamente.

É fácil higienizar esta superfície de trabalho?

Sim, a superfície em aço inoxidável liso e a construção sem reentrâncias excessivas facilitam a limpeza. O material é ideal para a indústria alimentar, pois não retém odores e é facilmente desinfetável, o que é essencial para manter os padrões de higiene exigidos.

Posso utilizar esta mesa para preparações com alimentos ácidos?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente a ácidos fracos e substâncias corrosivas frequentemente encontradas em alimentos. No entanto, recomenda-se a limpeza imediata após contacto com substâncias altamente ácidas para preservar o brilho e a integridade da superfície.