

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 60x60cm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160060S1	Modelo:	WTC160060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160060S1
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior, ideal para otimizar espaço em cozinhas profissionais. Patas reguláveis.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design central permite acesso conveniente de vários lados, ideal para tarefas que exigem colaboração ou múltiplas estações de trabalho. Com uma prateleira inferior integrada, oferece arrumação adicional crucial para utensílios ou ingredientes, mantendo o seu espaço de trabalho organizado e funcional. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade, higiene e uma fácil manutenção, características indispensáveis em ambientes de hotelaria e restauração.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, a mesa resiste à corrosão e ao uso intensivo diário, assegurando uma longa vida útil. O seu investimento será valorizado ao longo do tempo.
- **Flexibilidade e Estabilidade:** Equipada com pés reguláveis, esta mesa adapta-se facilmente a diferentes alturas e superfícies, garantindo uma estabilidade perfeita em qualquer pavimento da sua cozinha.
- **Arrumação Otimizada:** A prateleira inferior oferece espaço adicional e de fácil acesso para armazenar equipamentos, garantindo uma organização impecável e um fluxo de trabalho desimpedido.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa do aço inoxidável e o design pensado para a limpeza simplificam a manutenção diária, cumprindo rigorosos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é a escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares a hotéis e pastelarias. É perfeita para a preparação de alimentos, como base para equipamentos de cozinha ou como extensão para linhas de produção. A sua natureza central torna-a ideal para cozinhas com layout aberto ou como ilha de trabalho, promovendo uma maior interação e eficiência entre a equipa. As dimensões compactas permitem a sua integração em espaços mais pequenos, sem comprometer a funcionalidade essencial para as suas operações.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Altura Regulável	850-900 mm
Bancada e Costados	65 mm
Montagem	Desmontada (fornecida)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa de apoio é mais adequada?

Esta mesa é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e qualquer ambiente profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higienizável. O seu design central facilita o acesso em áreas de grande movimento.

A montagem da mesa é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem rápida e descomplicada. Inclui as instruções necessárias para que possa começar a utilizá-la em pouco tempo.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente o suficiente para ambientes profissionais?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo o padrão da indústria para equipamentos de cozinha profissional, garantindo durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa possui patas reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é fundamental para se adaptar às diferentes necessidades dos utilizadores e das superfícies.

Qual a principal vantagem da prateleira inferior?

A prateleira inferior é uma vantagem significativa, pois oferece um espaço adicional para armazenar utensílios, panelas ou outros itens essenciais, mantendo a superfície de trabalho principal livre e organizada para a preparação e confeção.