

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 Prateleira Inferior 1000x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160100S1	Modelo:	WTC160100S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160100S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de 1000x600 mm, com prateleira inferior. Ideal para cozinhas profissionais, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas tarefas de preparação. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer espaço de confeitaria, hotelaria ou restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e qualquer ambiente onde a preparação de alimentos exija um espaço de trabalho resistente e de fácil higienização. A prateleira inferior acrescenta uma valiosa capacidade de arrumação, permitindo manter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência da sua equipa.

Este mobiliário de apoio versátil adapta-se perfeitamente a diferentes configurações, quer como ilha central na cozinha ou como extensão de outras superfícies de trabalho. A qualidade dos materiais utilizados assegura um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, resistindo à corrosão e ao desgaste diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Mesa de Trabalho Central
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Prateleira	Sim, 1 prateleira inferior
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Característica	Detalhe
Pés reguláveis	Sim, altura ajustável entre 850-900 mm
Frente e Costados da bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Fornecida	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste equipamento em ambientes comerciais intensos?

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa durabilidade mesmo em cozinhas com uso diário e intensivo.

É fácil montar esta mesa de trabalho?

Sim, a bancada é fornecida desmontada com instruções claras para uma montagem rápida e simplificada, não exigindo ferramentas especializadas.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?

Com certeza. Os pés são reguláveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm para um maior conforto e ergonomia.

Esta mesa é adequada para a manipulação de alimentos diretamente na superfície?

Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado é ideal para contacto direto com alimentos, sendo fácil de limpar e manter, cumprindo rigorosos padrões de higiene.

Como posso limpar e manter a minha mesa de trabalho em aço inoxidável?

Para a limpeza diária, utilize água morna e sabão neutro. Para manchas mais persistentes, produtos de limpeza específicos para aço inoxidável são recomendados, evitando sempre abrasivos que possam danificar a superfície.