

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Inox com Prateleira Inferior 800x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160080S1	Modelo:	WTC160080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160080S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com prateleira inferior e patas reguláveis de 800x600x850mm. Ideal para cozinhas.

Descrição Completa

mesa de trabalho inox — Mobiliário Inox — Principais Vantagens

Descubra a funcionalidade superior da nossa bancada de preparação central, uma peça essencial em qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta mesa robusta oferece uma superfície de trabalho estável e uma prateleira inferior para arrumação, tornando-a perfeita para manuseamento de alimentos e utensílios. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Esta superfície de apoio para cozinha é a solução ideal para espaços que exigem máxima eficiência e organização. As patas reguláveis permitem ajustar a altura, adaptando-se às necessidades específicas da sua equipa e garantindo uma ergonomia excepcional. A estrutura reforçada assegura uma longevidade prolongada, mesmo sob uso intensivo em ambientes comerciais exigentes.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos, armazenamento de ingredientes ou como uma estação de apoio para equipamentos de cozinha. A versatilidade do seu design central permite o acesso de vários lados, melhorando a colaboração e a produtividade em equipas.

A sua resistência e capacidade de suportar cargas elevadas fazem dela uma escolha fiável para padarias, talhos e qualquer negócio que procure um elemento de mobiliário robusto e higiénico. É também uma excelente adição a laboratórios alimentares ou áreas de lavagem, graças à sua resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central com 1 Prateleira
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Patas Reguláveis	Sim (850-900 mm)
Dimensões (LxPxA)	800x600x850 (mm)
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Condição de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é adequada esta mesa de trabalho?

Esta mesa é perfeita para restaurantes, pastelarias, hotéis, refeitórios, talhos e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica.

Qual a vantagem de ter patas reguláveis?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm, garantindo uma adaptação personalizada ao seu espaço e uma ergonomia ideal para os utilizadores.

Como é efetuada a manutenção e limpeza do aço inoxidável?

O aço inoxidável, especialmente o AISI 304, é de fácil manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para preservar o acabamento acetinado e a higiene.

É possível montar esta mesa facilmente?

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem rápida e intuitiva, permitindo que esteja operacional em pouco tempo.

Esta mesa suporta o peso de equipamentos pesados?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as suas patas robustas foram concebidas para suportar o uso intensivo e o peso de equipamentos comuns em cozinhas profissionais, garantindo estabilidade e segurança.