

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 Central Inox 1500x600mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160150S0	Modelo:	WTC160150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160150S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central 1500x600mm em aço inoxidável AISI 304, com pernas ajustáveis, ideal para preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, essencial para uma operação eficiente. A sua construção em AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando as exigências diárias de qualquer estabelecimento de restauração. A ausência de prateleira inferior confere-lhe uma maior versatilidade a nível de arrumação e acesso.

Aplicações Profissionais

Perfeita para preparar alimentos em restaurantes, pastelarias, hotéis e bares. A resistência do aço inox torna-o ideal para manusear ingredientes diversos, desde carnes a vegetais, sem comprometer a higiene. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da estação de trabalho às necessidades da sua equipa, contribuindo para um ambiente ergonómico e produtivo.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Estrutura	Desmontada
Bancada frontal e laterais	65 mm
Dimensões (AxFxH)	1500x600x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 utilizado na construção é altamente resistente à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e ambientes com humidade elevada, garantindo uma longa vida útil. A sua robustez é uma promessa de durabilidade.

A montagem da mesa de trabalho é complexa? Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Inclui todas as instruções necessárias para que possa colocá-la em funcionamento rapidamente no seu espaço.

Posso ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores?

Sim, as pernas desta mesa de trabalho são reguláveis na altura, entre 850 mm e 900 mm. Esta característica permite ajustar a bancada conforme a sua preferência ergonómica ou as necessidades específicas do trabalho a executar.

É fácil limpar e manter esta bancada em aço inoxidável?

Sim, a superfície em aço inoxidável acetinado AISI 304 é extremamente fácil de limpar e desinfetar. Basta utilizar produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter a bancada sempre higienizada e com aspeto impecável.

Onde posso utilizar esta mesa de trabalho na minha cozinha profissional?

Graças ao seu design central e à ausência de prateleira, esta mesa é versátil para diversas áreas na cozinha. É perfeita como estação de preparação de alimentos, para montagem de pratos ou como área de desossa, adaptando-se facilmente ao seu fluxo de trabalho.