

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 em Inox 1400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160140S0	Modelo:	WTC160140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160140S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com dimensões 1400x600x850 mm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

O equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, a mesa de trabalho central em aço inoxidável é a solução robusta e higiénica que o seu espaço culinário necessita. Concebida para otimizar a preparação de alimentos, esta bancada sem prateleira inferior oferece uma superfície de trabalho ampla e resistente, ideal para as exigências diárias da restauração.

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excecional e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais elevados padrões de higiene. Os pés ajustáveis permitem estabilizar a mesa em qualquer tipo de piso, assegurando um ambiente de trabalho seguro e confortável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. A sua versatilidade permite utilizá-lo como área principal para corte e mistura de ingredientes, ou como estação de apoio na linha de confeção.

A superfície em aço de alta qualidade suporta o manuseamento intensivo e as flutuações de temperatura, tornando-a numa escolha fiável para a preparação de pratos quentes e frios. A ausência de prateleira inferior facilita a limpeza do chão e oferece espaço para equipamentos móveis ou caixotes de resíduos, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Design	Central, sem prateleira
Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Característica	Detalhe
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura das Pernas	Ajustável entre 850-900 mm
Frente e Lados do Tampo	65 mm
Dimensões (CxPxAl)	1400x600x850 mm
Montagem	Fornecido desmontado

Perguntas Frequentes

A mesa é fácil de montar?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem rápida e simplificada. Inclui todas as peças e instruções necessárias para que possa começar a utilizá-la em pouco tempo.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável requer?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua durabilidade e facilidade de manutenção. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente suave para preservar o seu brilho e higiene, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar à minha cozinha?

Com certeza. As pernas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm. Esta característica assegura que a superfície de trabalho se adapte de forma ergonómica às necessidades da sua equipa e ao seu espaço.

Esta mesa é adequada para áreas de grande movimentação?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design sem prateleira inferior, esta mesa é ideal para cozinhas profissionais de alta intensidade, onde a resistência e a facilidade de limpeza são fundamentais para a eficiência operacional.

Qual a vantagem de uma mesa de trabalho central sem prateleira?

A principal vantagem é a flexibilidade e a higiene. A ausência de prateleira inferior facilita a limpeza do pavimento e permite maior liberdade para mover equipamentos sob a mesa, otimizando o fluxo de trabalho e mantendo o espaço imaculado.