

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 Inox 1300x600x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160130S0	Modelo:	WTC160130S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160130S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Pernas reguláveis em altura e dimensões 130x60x85h cm.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox central — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar de durabilidade e higiene. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar, essencial para a preparação eficiente de alimentos. A adaptabilidade da altura das pernas permite uma personalização ergonómica que melhora o conforto e a produtividade da sua equipa, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Esta superfície de apoio para cozinha é ideal para qualquer cozinha profissional, desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis. Permite uma organização eficaz do espaço, sendo uma peça central para a preparação de pratos, suportando equipamentos de confeção ou como área de empratamento. A ausência de prateleiras inferiores oferece máxima flexibilidade para o armazenamento de grandes utensílios ou equipamentos móveis, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de preparação multifuncional como esta é indispensável em qualquer cozinha industrial ou de hotelaria, bem como em laboratórios alimentares e refeitórios institucionais. A sua localização central e dimensões amplas possibilitam a criação de diversas estações de trabalho, desde a picagem de ingredientes à montagem final dos pratos. É também perfeita para pizzarias, pastelarias e padarias que necessitam de uma vasta superfície para manusear massas e ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Característica	Detalhe
Regulagem de Altura	850-900 mm
Frente e Costados da Encimera	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1300x600x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta mesa de trabalho em aço inoxidável? A principal vantagem é a sua durabilidade excecional e a facilidade de limpeza, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais. O aço inoxidável AISI 304 garante resistência à corrosão e uma longa vida útil do equipamento.

Esta mesa de trabalho é adequada para qualquer tipo de cozinha profissional? Sim, o design central e as dimensões generosas tornam-na ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, e pastelarias. A versatilidade do aço inoxidável permite a sua utilização em diversas tarefas de preparação de alimentos.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura? Sim, as pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta característica assegura uma maior ergonomia para os utilizadores, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Preciso de alguma ferramenta especial para montar a mesa? As nossas mesas são fornecidas desmontadas, mas a montagem é simples e não requer ferramentas especiais, apenas as básicas que se encontram em qualquer caixa de ferramentas. As instruções detalhadas são incluídas para facilitar o processo.

Qual o material da superfície de trabalho? A superfície de trabalho, ou encimera, é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado. Este material é reconhecido pela sua resistência, higiene e durabilidade, sendo perfeito para contacto direto com alimentos no setor da restauração.