

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 1600x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160160S0	Modelo:	WTC160160S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160160S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x850mm, com patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e hotéis.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes culinários, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene.

A superfície de trabalho ampla, juntamente com a sua estrutura auto suportada, proporciona um espaço prático e estável para a preparação de alimentos. A altura regulável permite que os utilizadores ajustem a bancada de acordo com as suas necessidades ergonómicas, promovendo o conforto e a eficiência durante longas horas de operação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, bem como para empresas de catering que necessitam de uma área de preparação central resistente. A sua versatilidade torna-o adequado para diversas tarefas, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, suportando as exigências do dia-a-dia de operações intensas. É um investimento valioso para a sua cozinha, garantindo eficiência e organização no espaço de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central, sem prateleira
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Frente e Lados da Bancada	65 mm

Dimensões (CxPxA)	1600x600x850 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Montagem	Desmontada (fornecida)

Perguntas Frequentes

1. Esta bancada é adequada para todos os tipos de cozinha profissional?

Sim, a bancada em aço inoxidável é versátil e adequada para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias e hotéis, devido à sua robustez e facilidade de higienização.

2. Como posso limpar e manter a minha mesa de trabalho?

A limpeza é simples: utilize um pano húmido com detergente neutro e finalize com um pano seco. Evite produtos abrasivos para preservar a integridade do aço inoxidável.

3. A montagem da mesa de trabalho é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem intuitiva. As instruções detalhadas acompanham o produto, facilitando o processo.

4. Posso ajustar a altura da mesa para diferentes usos?

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura do tampo de trabalho entre 850 mm e 900 mm, proporcionando flexibilidade ergonómica para várias tarefas e utilizadores.

5. Qual é a durabilidade esperada desta bancada em aço inoxidável?

Graças à construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intenso.