

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 2000x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160200S0	Modelo:	WTC160200S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160200S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa central em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais. Robustez, higiene e pés reguláveis para máxima adaptação ao espaço.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e fácil de higienizar. A sua estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, tornando-a uma solução flexível para diversos ambientes. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura de 850 mm a 900 mm, garantindo ergonomia e adaptabilidade a diferentes necessidades. Ideal para tarefas de preparação e apoio, esta superfície de trabalho central é um investimento duradouro e funcional para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio central é perfeita para utilização em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de uma superfície de trabalho durável e de fácil manutenção. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, como base para equipamentos de cozinha, ou como estação de embalagem. A sua construção em aço inoxidável é essencial para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes, assegurando um ambiente de trabalho impecável. A versatilidade do seu design torna-a uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. O design central permite acesso de todos os lados, maximizando a eficiência da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2000x600x850 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Tipo de Montagem	Desmontada (fornecida)

Perguntas Frequentes

Esta mesa requer montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada, mas o processo de montagem é simples e pode ser realizado seguindo as instruções fornecidas. Não exige ferramentas especializadas nem técnicos qualificados para a sua instalação.

Posso ajustar a altura da bancada após a montagem?

Sim, a altura das pernas é regulável entre 850 mm e 900 mm, permitindo um ajuste fácil e rápido mesmo após a instalação para se adequar às necessidades específicas do utilizador e do espaço.

Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é prioritária e a longevidade do equipamento é fundamental.

Esta bancada pode ser usada em ambientes com alta humidade?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada é altamente resistente à humidade e ideal para ambientes húmidos, garantindo que não enferruja nem se deteriora, mesmo em condições de utilização exigentes.

Existe a possibilidade de adicionar uma prateleira inferior posteriormente?

Este modelo específico não inclui uma prateleira inferior, mas muitos fabricantes oferecem acessórios modulares. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o fornecedor ou consultar opções de prateleiras adaptáveis para este tipo de estrutura, caso necessite de armazenamento adicional.