

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 1000x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160100S0	Modelo:	WTC160100S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160100S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1000x600x850mm, ideal para cozinhas profissionais. Pernas ajustáveis para máximo conforto.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes com elevados padrões de higiene. É a solução perfeita para a preparação de alimentos, organização e suporte a equipamentos de cozinha.

O design sem prateleira inferior maximiza o espaço para as pernas, proporcionando maior conforto para os utilizadores durante longos períodos de trabalho. As suas pernas reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas específicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, esta bancada central serve como um posto de trabalho versátil. Pode ser utilizada para pré-preparação de ingredientes, montagem de pratos ou como suporte para pequenos eletrodomésticos e utensílios. A sua mobilidade e estabilidade tornam-na adequada para configurações de cozinha que exigem flexibilidade.

Chefs e equipas de cozinha apreciarão a facilidade com que esta estação de trabalho pode ser integrada em diferentes layouts, melhorando a eficiência operacional. A ausência de uma prateleira inferior facilita a limpeza e impede o acumular de sujidade, contribuindo para manter os mais altos padrões de higiene.

Características Técnicas

Tipo de Mesa:	Central
Prateleira:	Sem prateleira inferior
Material da Estrutura:	Aço inoxidável AISI 304

Dimensões (CxLxA):	1000x600x850 (AxFxH) mm
Pernas:	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, altura regulável entre 850-900 mm
Bancada:	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Bordo da Bancada:	Frente e costados de 65 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. No entanto, a montagem é simples e intuitiva.

Qual a faixa de ajuste de altura?

As pernas desta mesa podem ser ajustadas numa faixa de 850 mm a 900 mm, permitindo uma adaptação ergonómica às suas necessidades.

Este produto é adequado para ambientes húmidos?

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas com elevada humidade.

É possível adicionar uma prateleira inferior posteriormente?

Este modelo é especificamente concebido sem prateleira inferior. Para opções com prateleira, por favor, consulte outros modelos da nossa gama.

Como devo limpar e manter a mesa para garantir a sua longevidade?

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável e garantir a máxima durabilidade.