

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 rápido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 600x600x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160060S0	Modelo:	WTC160060S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160060S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 600x600x850h mm, com pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes e hotéis, esta bancada de preparação em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades culinárias. A sua construção duradoura garante anos de serviço fiável, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a limpeza.

Para além da sua funcionalidade, este equipamento versátil inclui pés reguláveis que permitem ajustar a altura ideal para qualquer tarefa ou utilizador, promovendo uma ergonomia superior na sua cozinha profissional. O design centralizado sem prateleira inferior oferece flexibilidade máxima para o posicionamento de outros equipamentos ou para acomodar necessidades específicas de espaço.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de hotelaria que exigem uma área de preparação estável e sanitária. A sua adaptabilidade torna-o ideal para tarefas como corte de alimentos, montagem de pratos ou como superfície de apoio para pequenos eletrodomésticos.

A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 torna-o uma escolha excecional para ambientes que requerem os mais altos padrões de higiene e resistência à corrosão, como hospitais ou laboratórios de processamento alimentar. O design sem prateleira inferior é uma mais-valia quando é preciso arrumar equipamentos sob a bancada ou para uma limpeza mais eficiente do chão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304

Característica	Detalhe
Regulabilidade das Pernas	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	600x600x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é adequada para cozinhas com espaço limitado?

R: Sim, com dimensões compactas de 600x600 mm, esta mesa é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais mais pequenas, proporcionando uma superfície de trabalho essencial sem ocupar demasiado local.

P: O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão e fácil de limpar?

R: Com toda a certeza. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, oxidação e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais exigentes.

P: A altura da mesa pode ser ajustada para diferentes utilizadores?

R: Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, oferecendo flexibilidade para se adaptar às necessidades ergonómicas de diferentes utilizadores e tarefas.

P: É fácil montar este mobiliário em aço inoxidável?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem direta e sem complicações. Todas as peças necessárias e instruções estão incluídas para que a possa utilizar rapidamente.

P: Posso utilizar esta mesa como parte de uma linha de produção ou como ilha central?

R: Absolutamente. Graças ao seu design central sem prateleira inferior, esta mesa pode ser utilizada como uma unidade independente, como parte de uma linha de preparação ou como ilha central, oferecendo máxima versatilidade no layout da sua cozinha.