

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 600x500x850mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150060S2	Modelo:	WTC150060S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150060S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras. Dimensões 600x500x850mm. Pés reguláveis para maior ergonomia e higiene.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. A sua construção durável e as duas prateleiras adicionais proporcionam um espaço de arrumação extra, essencial para manter a organização e a produtividade no seu estabelecimento. A regulagem dos pés permite adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas da sua equipa, garantindo conforto e segurança durante a utilização diária.

Este equipamento versátil é a solução ideal para operações que exigem resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma organização impecável. Sendo um móvel autoportante, pode ser convenientemente posicionado no centro da sua cozinha, facilitando o acesso e a circulação. É um investimento que se traduz em maior durabilidade e menor necessidade de manutenção a longo prazo, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta bancada é perfeita para uma vasta gama de ambientes na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering. Serve como estação de preparação de alimentos, área de apoio para equipamentos ou para arrumação de utensílios e ingredientes. A sua adaptabilidade e construção robusta tornam-na indispensável em qualquer cenário onde a higiene e a funcionalidade são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento da Bancada	Satinado
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés Reguláveis	Sim, altura regulável entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	600x500x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da mesa ser em aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito durável, sendo o material ideal para ambientes de cozinha profissional devido à sua higiene e fácil manutenção, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

É fácil de montar esta mesa de trabalho?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas. As instruções detalhadas acompanham o produto.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar à minha equipa?

Com certeza! Os pés da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, o que assegura uma ergonomia adaptada e melhora o conforto para os utilizadores durante as horas de trabalho prolongadas.

Este equipamento é adequado para utilização central numa cozinha?

Sim, o design central da mesa e a sua construção robusta tornam-na perfeita para ser utilizada como ilha de trabalho, permitindo o acesso de todos os lados e otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho?

A superfície em aço inoxidável AISI 304 é muito fácil de limpar. Recomenda-se a utilização de um pano húmido com detergente suave e água, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento satinado e a higiene da bancada.