

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

Mesa de Trabalho Central em Inox 600x500mm com 1 Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150060S1	Modelo:	WTC150060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150060S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 600x500mm, com prateleira inferior e pés reguláveis para cozinhas profissionais. Higiênica e robusta.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Ideal para qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades culinárias. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente para cozinhas movimentadas.

A presença de uma prateleira inferior adiciona um espaço valioso para arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho. Os pés reguláveis asseguram estabilidade perfeita em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se facilmente às necessidades do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é a solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. É perfeita para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de cozinha ou como uma estação de arrumação adicional.

Adequada para cozinhas de confeitaria, zonas de lavagem ou áreas de armazenamento, o seu design funcional e dimensões compactas permitem uma integração harmoniosa em ambientes com espaço limitado. A estabilidade e a resistência do material fazem dela uma escolha fiável para o uso diário intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x500x850-900 mm
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Prateleiras	1 prateleira inferior
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, reguláveis
Bancada frontal e lateral	Frente e costados de encimera de 65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas o processo de montagem é simples e intuitivo. Inclui todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e eficiente, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

2. Qual a altura ajustável dos pés?

Os pés tubulares em aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade assegura uma superfície de trabalho ergonómica, adaptável às diferentes necessidades do utilizador e ambiente.

3. O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o totalmente seguro e higiénico para o contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

4. Esta bancada pode ser utilizada como parte de uma linha de produção?

Com certeza! O design central e as dimensões de 600x500mm tornam-na ideal para ser integrada em linhas de confeção ou como um módulo individual. A sua construção robusta suporta o peso e o uso intensivo de equipamentos de cozinha.

5. A mesa inclui acessórios adicionais para arrumação?

Além da espaçosa prateleira inferior, a mesa é um módulo neutro concebido para otimizar o espaço e o acesso rápido a utensílios. Não inclui acessórios adicionais específicos, mas a prateleira serve como uma excelente base de arrumação.