

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 em Inox com Prateleira Inox 1600x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150160S1	Modelo:	WTC150160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150160S1
Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1600x500x850mm com prateleira inferior, pés reguláveis para máxima higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e higiênica. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ambiente exigente da restauração e hotelaria. Com a prateleira inferior integrada, oferece um armazenamento adicional valioso, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência operacional.

Os pés ajustáveis em tubo quadrado AISI 304 proporcionam estabilidade e adaptabilidade a diferentes alturas de piso, assegurando um alinhamento perfeito em qualquer espaço. A superfície de trabalho generosa é ideal para diversas tarefas de preparação alimentar, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, suportando as rotinas de trabalho mais intensas sem comprometer a integridade do material.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que exija uma área de preparação de alimentos conforme com os mais altos padrões de higiene e funcionalidade. A sua natureza autoportante e o design que se integra perfeitamente no centro da cozinha ou como extensão de outras unidades, maximizam a flexibilidade do seu layout. É particularmente útil para tarefas que requerem acesso por múltiplos lados, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

A facilidade de montagem e a manutenção simplificada fazem desta bancada uma escolha prática, reduzindo o tempo de inatividade e os custos operacionais. É uma plataforma versátil para equipamentos de pequena dimensão, garantindo uma superfície estável e segura para processadores de alimentos, balanças ou outros aparelhos necessários no dia a dia da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	1600x500x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Prateleira	1 prateleira inferior

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, o design desta mesa de preparação foi concebido para uma montagem simples e intuitiva, sendo fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseio antes da instalação definitiva.

Que tipo de manutenção requer este módulo?

Devido à sua construção em aço inoxidável AISI 304, a bancada necessita apenas de limpeza regular com produtos de higiene adequados para superfícies de contato alimentar. Tal garante a manutenção da sua aparência e higiene ao longo do tempo.

Posso ajustar a altura desta bancada de apoio?

Sim, os pés em tubo quadrado são reguláveis em altura entre 850 mm e 900 mm, o que permite adaptá-la às suas necessidades específicas e garantir a ergonomia adequada para os operadores na cozinha.

A superfície de trabalho é resistente a produtos corrosivos?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando a superfície do tampo adequada para contato com a maioria dos produtos alimentares e agentes de limpeza comuns em ambientes profissionais.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas de grande volume?

Absolutamente. A sua estrutura robusta e a qualidade dos materiais empregados tornam-na ideal para cozinhas de alta intensidade, suportando o uso contínuo e as exigências operacionais de estabelecimentos com grande volume de trabalho.