

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 600x500x850hmm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150060S0	Modelo:	WTC150060S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150060S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável 600x500x850hmm. Com pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de confeção é uma solução robusta e higiénica, ideal para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional. O tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado oferece uma superfície de trabalho durável e fácil de limpar, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A estrutura com pés reguláveis proporciona estabilidade e permite ajustar a altura, adaptando-se confortavelmente às suas necessidades ergonómicas.

Concebida para ser instalada em ambiente central, oferece acesso conveniente de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho. A sua construção sem prateleira inferior facilita a limpeza do espaço e o posicionamento de equipamentos maiores, garantindo máxima versatilidade. Será um elemento indispensável na sua cozinha, seja para preparar alimentos frescos ou para organizar utensílios.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro em aço é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e talhos. A sua resistência à corrosão e facilidade de desinfeção tornam-no adequado para áreas de preparação de alimentos, seja para carnes, vegetais ou pastelaria. Também pode ser utilizada como superfície de apoio para equipamentos de menor dimensão, ampliando a sua funcionalidade na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados do Tampo	65 mm

Dimensões (LxPxA)	600x500x850 mm
Prateleira Inferior	Não
Tipo de Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual o material do tampo e da estrutura desta bancada?

O tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. As pernas são também de aço inoxidável AISI 304, em tubo quadrado de 40x40 mm, garantindo robustez e durabilidade.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é ideal para adaptar a superfície de trabalho às preferências ergonómicas do utilizador ou às especificidades do espaço.

Esta mesa é adequada para que tipo de ambiente profissional?

Esta bancada foi concebida para ambientes profissionais exigentes, como cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e bares. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura os rigorosos padrões de higiene e durabilidade exigidos neste setor.

A mesa de trabalho inclui alguma prateleira inferior?

Não, este modelo específico não inclui prateleira inferior. Esta característica permite maior liberdade para colocar equipamentos ou caixas de maior volume por baixo da bancada, facilitando a organização e a limpeza da área de trabalho.

Como é efetuada a montagem da mesa de apoio?

A mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida. Embora não inclua instruções detalhadas na descrição, a maioria das mesas deste tipo é facilmente montada com ferramentas básicas, garantindo que pode ser rapidamente posta em uso no seu estabelecimento.