

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 1400x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260140S0	Modelo:	WTC260140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260140S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com dimensões de 1400x600x600 mm e altura regulável, ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para resistir às exigências do dia a dia em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho autoportante oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas tarefas de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. A altura ajustável permite adaptar-se perfeitamente às suas necessidades ergonómicas, promovendo um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo.

A superfície de trabalho em aço polido e satinado resiste à corrosão e ao desgaste, mantendo uma aparência impecável mesmo após uso intenso. Este equipamento modular é ideal para otimizar o espaço, facilitando a organização e a fluidez das operações na sua cozinha. A montagem simples e o design funcional garantem que terá um suporte operacional eficaz e sempre pronto a utilizar.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em diversos ambientes profissionais, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a hospitais e cantinas. É a solução perfeita para a preparação de alimentos, suporte de equipamentos como batedeiras e picadoras, ou como área de empratamento. A sua versatilidade e a robustez do material permitem a sua utilização em zonas de processamento intensivo, garantindo sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

Seja para pastelarias que necessitam de uma base estável para amassar, ou para talhos que requerem uma superfície resistente para cortar carne, esta bancada de trabalho adapta-se. A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 torna-a adequada para ambientes com altos padrões de higiene, como laboratórios ou instalações de saúde, assegurando que o seu espaço de trabalho cumpre todas as normas sanitárias.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento da Encimera	Satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm
Dimensões (AxFxH)	1400x600x600 mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta mesa de trabalho?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa foi concebida para uma longa vida útil, resistindo à corrosão e ao uso intensivo, ideal para ambientes profissionais.

É fácil montar a mesa após a entrega?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem intuitiva e rápida, com todas as peças necessárias incluídas para sua conveniência.

Posso ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores?

Absolutamente. As patas reguláveis permitem ajustar a altura entre 850mm e 900mm, garantindo que qualquer utilizador pode trabalhar confortavelmente e de forma ergonómica.

Este tipo de superfície é adequado para o contacto direto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar, higiénico e fácil de limpar, perfeito para o contacto direto com ingredientes em qualquer cozinha profissional.

A mesa oferece estabilidade suficiente para equipamentos pesados?

Com patas robustas em tubo quadrado de 40x40mm e construção sólida, esta mesa proporciona excelente estabilidade e suporte para uma variedade de equipamentos de cozinha, assegurando um funcionamento seguro e eficiente.