

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 Inox 1500x600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260150S0	Modelo:	WTC260150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260150S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1500x600x600mm com pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração, otimizando a preparação.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar os espaços de preparação alimentar. A superfície robusta e higiênica oferece uma área ampla para as suas operações diárias, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. A sua estrutura autossuportada e pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes alturas e condições do piso, assegurando estabilidade e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em diversos ambientes da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, e cozinhas industriais. É perfeita para zonas de preparação de alimentos, como suporte para equipamentos de bancada, ou como mesa de apoio em linhas de serviço. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade garante conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, um fator crucial para qualquer negócio no setor.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	1500x600x600 mm (altura regulável entre 850-900mm)
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm

Fornecimento	Desmontada
--------------	------------

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem intuitiva e rápida, acompanhada de todas as instruções necessárias para facilitar o processo.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?

Com certeza. Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm, promovendo uma postura confortável.

Que tipo de limpeza é recomendada para manter a bancada?

Para a limpeza diária, um pano macio com água morna e detergente neutro é suficiente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a manutenção e a higiene.

Esta mesa é adequada para ambientes com muita humidade?

Absolutamente. O material em aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à humidade e à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada exposição à água.

A mesa de trabalho possui alguma proteção contra salpicos acidentais?

Sim, esta bancada está equipada com um peto posterior de 100mm e frentes/costados de encimera de 65mm, fornecendo uma barreira eficaz contra salpicos e derrames.