

# 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



## Mesa de Trabalho Central Inox 1600x600x600h mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTC260160S0 | Modelo:    | WTC260160S0         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 1600 x 600 x 600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |             |
|--------------|-------------|
| Marca        | CLIMA       |
| Modelo       | WTC260160S0 |
| Largura Mesa | L600        |
| Posição      | Central     |
| Tipo         | Mesa        |

## Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x600mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece superfície robusta e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes profissionais, este móvel de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial, laboratório ou área de preparação de alimentos. A sua robustez e design sem prateleira intermédia proporcionam uma área de trabalho limpa e espaçosa, ideal para as tarefas mais exigentes. A estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, enquanto os pés reguláveis garantem estabilidade perfeita em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa.

A superfície em aço inoxidável AISI 304 acetinado não só confere um aspeto profissional e elegante, mas também oferece uma resistência superior à corrosão e uma fácil limpeza, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. A orla de 100 mm na parte posterior e de 65 mm nas restantes proteções funcionam como barreiras eficazes contra salpicos e derrames, protegendo as paredes e os equipamentos adjacentes. Esta mesa é a escolha inteligente para otimizar o fluxo de trabalho e garantir um ambiente de preparação eficiente e duradouro.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio é ideal para cozinhas profissionais, restauração rápida, hotelaria, pastelarias, talhos e laboratórios onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. A sua superfície de trabalho ampla e resistente permite a preparação de alimentos, o apoio de equipamentos de cozinha ou a realização de tarefas que exijam uma base sólida e fácil de limpar. É a solução perfeita para estabelecer uma estação de trabalho central eficiente, garantindo que as operações diárias decorram sem interrupções e com a máxima segurança alimentar.

### Características Técnicas

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| Construção do tampo | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Material das patas  | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm   |
| Pés reguláveis      | Sim, entre 850-900mm              |

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Orla posterior           | 100mm           |
| Orlas laterais e frontal | 65mm            |
| Tipo de montagem         | Desmontada      |
| Dimensões (AxLxP)        | 1600x600x600 mm |

### Perguntas Frequentes

**Qual é o principal material de construção desta mesa?**

Esta mesa é construída com aço inoxidável AISI 304 acetinado no tampo e tubo quadrado AISI 304 nas patas, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes.

**As patas desta mesa de trabalho são ajustáveis em altura?**

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis em altura, variando entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diferentes utilizadores e necessidades de trabalho.

**Esta mesa de trabalho inclui alguma prateleira inferior para arrumação?**

Não, este modelo é uma mesa de trabalho central sem prateleira intermédia, oferecendo um espaço mais livre e desimpedido sob o tampo.

**É fácil montar e desmontar esta mesa de cozinha?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem simples e rápida com as ferramentas adequadas, otimizando o seu tempo.

**Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e com design funcional, esta mesa é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais, restauração, e qualquer ambiente que exija robustez e higiene.