

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 1700x600x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260170S0	Modelo:	WTC260170S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260170S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de 1700x600x600mm. Perfeita para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e higiene superior.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e higiene, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é um pilar em qualquer cozinha profissional. O tampo em aço AISI 304 acetinado oferece uma superfície robusta e fácil de limpar, ideal para a preparação de alimentos. As pernas ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer piso, adaptando-se às suas necessidades operacionais.

A configuração central permite acesso de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração em ambientes dinâmicos. A ausência de prateleiras inferiores oferece máxima flexibilidade para armazenamento de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume. A sua construção robusta e o design higiênico tornam-na perfeita para cozinhas de hotel, refeitórios, cantinas e qualquer local onde a preparação de alimentos exija durabilidade e conformidade com as normas sanitárias rigorosas.

Características Técnicas

Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Ajuste de Altura	Reguláveis entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Dimensões (CxPxA)	1700x600x600 mm

Perguntas Frequentes

É fácil montar esta bancada de trabalho após a entrega?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços

apertados. A montagem é intuitiva e geralmente concluída em pouco tempo com o manual incluído.

Qual o material do tampo e que tipo de manutenção requer?

O tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e um pano macio para manter o seu brilho e higiene.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm. Esta característica permite adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às condições do espaço.

Esta mesa suporta o peso de equipamentos de cozinha pesados?

A estrutura robusta em aço inoxidável e as pernas de 40x40mm garantem uma excelente capacidade de carga, tornando-a adequada para suportar diversos equipamentos de cozinha profissional, como batedeiras ou fornos de bancada.

Pode esta mesa ser utilizada como ilha de preparação numa cozinha comercial?

Sim, o facto de ser um modelo central sem prateleira inferior torna-a ideal para ser usada como ilha de preparação, permitindo o acesso e o movimento à volta da mesa, otimizando o espaço e a eficiência operacional.