

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 1000x600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260100S0	Modelo:	WTC260100S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260100S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com dimensões de 1000x600x600mm e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e higiene na sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 representa uma solução robusta e versátil. A sua superfície de trabalho em aço acetinado e as pernas ajustáveis garantem estabilidade e adaptabilidade a diversas necessidades, tornando-a ideal para a preparação de alimentos, organização e suporte de equipamentos. Um investimento duradouro que eleva os padrões operacionais do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, hotelaria e qualquer cozinha comercial que exija durabilidade, higiene e facilidade de limpeza. Use-a para preparar refeições, como suporte para pequenos equipamentos de cozinha ou como uma estação de arrumação adicional. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura conformidade com as normas sanitárias mais exigentes e resistência ao uso intensivo diário.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões (CxPxA)	1000x600x600 mm
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Peto posterior	100mm

Frente e Costados da Bancada	65mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada humidade?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-o ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais com níveis de humidade elevados.

P: As pernas da bancada podem ser ajustadas em altura?

R: Com certeza, as pernas desta mesa de trabalho são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm, permitindo-lhe ajustar a altura facilmente para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e ao espaço disponível.

P: A montagem da mesa de trabalho é complicada?

R: Para facilitar o transporte e manuseio, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, o processo de montagem é simples e intuitivo, sem requerer ferramentas especializadas.

P: Qual a espessura do aço utilizado na construção?

R: A descrição técnica especifica que a bancada é feita de aço inoxidável AISI 304 satinado e as pernas de tubo quadrado AISI 304, garantindo durabilidade e robustez. Os petos e frentes têm medidas específicas para maior proteção.

P: Onde posso usar esta mesa de trabalho?

R: É perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e qualquer estabelecimento que precise de uma superfície de trabalho higiénica e resistente para preparação de alimentos ou suporte de equipamentos.