

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 Central Inox sem Prateleira 600x600x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260060S0	Modelo:	WTC260060S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260060S0
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Robustez e higiene em 600x600x600h mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central em aço inoxidável, concebida para otimizar o espaço e a eficiência operacional. Esta solução robusta dispõe de uma bancada ampla para preparação de alimentos, facilitando as tarefas culinárias. A sua construção em aço AISI 304 garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, sendo um investimento seguro para qualquer estabelecimento de restauração.

A versatilidade deste equipamento é um dos seus pontos fortes, adaptando-se perfeitamente a diversas configurações de cozinha. Com pés ajustáveis, confere estabilidade em qualquer superfície, assegurando um ambiente de trabalho seguro e ergonómico para a sua equipa. A facilidade de montagem, aliada à resistência do material, contribui para um retorno rápido do investimento e uma longevidade superior.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio central é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos do setor da hotelaria. A ausência de prateleira inferior facilita a limpeza e oferece espaço para equipamentos ou armazenamento de grandes volumes, adaptando-se a fluxos de trabalho intensos. É a escolha adequada para tarefas de preparação, montagem de pratos ou como um ponto central de apoio na linha de confeção.

A sua resistência à corrosão e facilidade de higienização tornam-na indispensável em ambientes onde a segurança alimentar é prioritária. Representa uma solução prática e duradoura para o tratamento de alimentos, utensílios ou equipamentos de pequeno porte. Garante um suporte fiável e uma superfície de trabalho estável para as operações diárias mais exigentes.

Características Técnicas

Montagem	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Peto posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	600x600x600 mm

Perguntas Frequentes

A mesa é entregue montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, sendo a sua montagem simples e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na mesa?

Este equipamento é fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissionais.

Os pés da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, os pés do aparelho são reguláveis em altura, permitindo ajustar a bancada entre 850mm e 900mm, garantindo assim a estabilidade em diferentes pisos e um nível de trabalho adequado.

Quais as dimensões exatas deste móvel de apoio?

As dimensões do mobiliário são 600mm de largura, 600mm de profundidade e 600mm de altura, o que o torna compacto e funcional para cozinhas com espaço limitado, mas que exigem uma superfície robusta.

Esta mesa possui alguma prateleira inferior para arrumação?

Não, este modelo específico não inclui prateleira inferior, o que permite uma maior flexibilidade para alocar equipamentos maiores ou facilitar a limpeza do espaço abaixo da bancada.