

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 rápido
ao produto

Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira 1300x700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270130S1	Modelo:	WTC270130S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270130S1
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais, com pés reguláveis para máxima adaptabilidade.

Descrição Completa

Mesa de trabalho inox central — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha comercial, proporcionando uma superfície de preparação robusta e higiénica. A sua conceção desmontável facilita o transporte e a montagem, o que otimiza o tempo na instalação. Com uma bancada superior espaçosa e uma prateleira inferior, oferece amplo espaço para organização, melhorando a eficiência operacional.

A estrutura em aço inoxidável AISI 304, material de alta qualidade, garante excecional durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para ambientes de uso intensivo. Os pés, confeccionados no mesmo material (tubo quadrado 40x40mm) e com ajuste de altura entre 850mm e 900mm, permitem estabilizar o mobiliário em qualquer tipo de piso e adaptá-lo às necessidades ergonómicas dos utilizadores. A facilidade de limpeza e a manutenção reduzida contribuem para a higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é particularmente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis e refeitórios que necessitam de uma área central para manusear alimentos e organizar utensílios. A estabilidade e robustez deste módulo tornam-no uma escolha fiável para chefes de cozinha e empregados. É também funcional para laboratórios e negócios de catering que requerem superfícies higiénicas e duradouras.

A versatilidade da mesa permite-lhe ser usada para corte, mistura, empratamento e armazenamento temporário de ingredientes ou equipamentos. A prateleira inferior é um excelente apoio para tabuleiros, panelas ou outros artigos essenciais, mantendo o balcão de trabalho superior desimpedido. Indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e manter os padrões de limpeza em operações de grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (Comprimento x Profundidade x Altura)	1300x700x600h mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de higienizar, o que é crucial em ambientes de preparação alimentar e assegura uma vida útil prolongada do equipamento.

P: A mesa de preparação inclui prateleira inferior?

R: Sim, esta mesa está equipada com uma prateleira inferior, que oferece espaço adicional para guardar utensílios ou ingredientes, otimizando a organização da sua área de trabalho.

P: É possível ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores ou necessidades?

R: Com certeza, os pés da mesa são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo uma personalização ergonómica que se adapta às necessidades da sua equipa e ao espaço.

P: Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

R: Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é intuitiva e rápida, garantindo que pode usufruir do seu novo equipamento sem demoras excessivas.

P: Onde pode esta mesa ser utilizada no meu negócio de restauração?

R: Esta mesa central é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, snack-bares e pastelarias, funcionando como suporte robusto para preparação de alimentos, apoio a equipamentos e armazenamento de curta duração.