

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

Mesa de Trabalho Central em Inox 2600x700mm Ref. WTC270260S0

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270260S0	Modelo:	WTC270260S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270260S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2600x700mm. Pés reguláveis para ergonomia. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e higiene em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade de espaço, permitindo a arrumação de equipamentos maiores ou a circulação desimpedida sob a superfície de trabalho. Fabricada com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ambiente exigente da restauração.

A superfície de trabalho ampla proporciona um espaço generoso para a preparação de alimentos, enquanto os pés reguláveis asseguram uma adaptação perfeita à altura desejada, promovendo uma ergonomia superior para a sua equipa. O seu acabamento acetinado confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e hotéis a cantinas e empresas de catering. Serve como uma estação central de corte e preparativos na cozinha, facilita a montagem de pratos antes do serviço ou pode funcionar como apoio para equipamentos de cozinha. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na indispensável em ambientes onde a organização e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	De Trabalho Central, sem prateleira inferior
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Característica	Detalhe
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés	Reguláveis entre 850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2600 x 700 x 850/900 mm (altura ajustável)
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização esta mesa é adequada?

Esta mesa é perfeita para uso central em cozinhas industriais, restaurantes e pastelarias, oferecendo uma superfície robusta para preparação de alimentos e apoio a diversos equipamentos.

A montagem da mesa é complexa?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é intuitiva e rápida, não exigindo ferramentas especializadas, e pode ser realizada pela sua equipa.

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura para diferentes utilizadores?

Sim, os pés são ajustáveis entre 850 mm e 900 mm, o que permite uma personalização ergonómica da altura de trabalho, adaptando-se às necessidades individuais dos seus funcionários.

Qual a vantagem de não ter prateleira inferior?

A ausência de prateleira inferior oferece maior liberdade para armazenar equipamentos de maior volume ou para permitir a circulação de carrinhos e outros materiais de cozinha, otimizando o seu espaço de trabalho.

Quão resistente é o aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene e a longevidade são cruciais.