

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 Inox Sem Prateleira Inferior 2400x700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270240S0	Modelo:	WTC270240S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270240S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inox 304, 2400x700x600mm. Robusta e higiênica, com pernas reguláveis para otimizar o espaço e o conforto ergonómico.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional em aço inoxidável foi concebida para atender às exigências de qualquer cozinha comercial ou espaço de preparação de alimentos. A sua robustez, aliada à higiene do aço inoxidável AISI 304, oferece uma solução duradoura e fácil de limpar. O design sem prateleira inferior facilita a limpeza do pavimento e permite uma maior flexibilidade na arrumação de equipamentos maiores por baixo, otimizando o espaço de trabalho. Ideal para tarefas que requerem uma superfície sólida e estável, esta bancada é um investimento inteligente para a eficiência da sua operação.

As pernas ajustáveis garantem uma adaptação perfeita à altura desejada, proporcionando o máximo conforto ergonómico para a sua equipa. A estrutura desmontável simplifica o transporte e a montagem, permitindo uma instalação rápida e sem complicações em qualquer ambiente profissional. Construída para resistir ao uso intensivo diário, esta mesa é uma base fiável para as suas operações culinárias, assegurando durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, charcutarias e bares. A sua dimensão generosa é perfeita para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde o corte de vegetais à montagem de pratos complexos. Adicionalmente, pode ser utilizada como área de apoio em laboratórios alimentares, hospitais ou qualquer estabelecimento que requeira superfícies de trabalho higiénicas e resistentes.

A versatilidade da mesa permite que seja integrada em diversas configurações de cozinha, seja como extensão de outras bancadas ou como um posto de trabalho independente. É igualmente adequada para tarefas de lavagem e embalagem de produtos, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente em ambientes onde a organização e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Montagem	Fornecida desmontada
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura das pernas	Reguláveis entre 850-900mm
Peto posterior	100mm
Frente e costados da bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	2400x700x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de uma mesa de trabalho em aço inoxidável sem prateleira inferior?

Este tipo de mesa é projetado para oferecer uma superfície de trabalho robusta e fácil de limpar, ideal para ambientes onde se exige alta higiene. A ausência da prateleira inferior facilita a limpeza do chão e a colocação de equipamentos volumosos por baixo.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso alimentar?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, garantindo a segurança alimentar.

É complicado montar esta mesa de trabalho?

Não, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida. Todas as instruções e componentes necessários estão incluídos para facilitar o processo.

Quais as vantagens das pernas reguláveis?

As pernas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm, proporcionando uma ergonomia personalizada para diferentes utilizadores e tarefas, o que contribui para o conforto e a prevenção de lesões no local de trabalho.

Este produto pode ser utilizado em ambientes de alta humidade?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, este equipamento é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-o perfeito para cozinhas, lavadouros e outros ambientes expostos à água.