

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 1200x700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270120S0	Modelo:	WTC270120S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270120S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 1200x700 mm, pés reguláveis para máxima higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma estação de trabalho robusta e versátil, concebida para resistir às exigências do uso diário intensivo. Este móvel central em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram durabilidade, higiene e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável garante uma superfície de trabalho fácil de limpar e resistente à corrosão, crucial para ambientes onde a segurança alimentar é prioritária.

A adaptabilidade é uma das grandes qualidades desta bancada de apoio, permitindo um ajuste fácil à altura desejada graças aos seus pés reguláveis. Esta configuração assegura uma postura de trabalho ergonómica e confortável para a sua equipa, contribuindo para uma maior eficiência e bem-estar durante longas horas de serviço. Um elemento neutro como este é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e o espaço no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação foi projetada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios, ou como suporte para equipamentos de cozinha de bancada. Tal versatilidade torna-a num investimento inteligente para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade e fiabilidade no seu mobiliário.

Desde pastelarias a talhos, passando por refeitórios e bares, esta mesa adapta-se a diferentes necessidades de preparação e suporte. A sua durabilidade e facilidade de manutenção fazem dela uma peça fundamental para qualquer ambiente que exija um elevado padrão de higiene e resistência, suportando ritmos de trabalho acelerados sem comprometer a sua integridade.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Design	Central, sem prateleira inferior
Dimensões	1200 x 700 x 850-900 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Estrutura	Pés em tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Ajuste de Altura	Pés reguláveis entre 850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Cantos da Bancada	65 mm (frente e laterais)
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é o material principal de construção desta mesa de trabalho?

É fabricada com aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de restauração.

Esta mesa é adequada para que tipo de cozinhas?

A sua versatilidade e robustez tornam-na perfeita para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais, onde a higiene e a durabilidade são essenciais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés do tampo são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diferentes utilizadores e tarefas.

Este móvel requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a montagem é simples e direta, permitindo uma rápida colocação em uso no seu estabelecimento.

Quais são as dimensões desta bancada?

As dimensões totais deste equipamento são 1200 mm de largura, 700 mm de profundidade e uma altura ajustável entre 850 e 900 mm para a bancada.