

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 2000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260200S1	Modelo:	WTC260200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260200S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304, central, ideal para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis. Dimensões: 2000x600x600h mm.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta ampla superfície de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para a preparação de alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, essencial em qualquer estabelecimento do setor alimentar. O design central permite acesso conveniente de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com uma prateleira inferior, a bancada oferece espaço de arrumação adicional para utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo tudo ao seu alcance. Os pés reguláveis asseguram uma estabilidade impecável em qualquer tipo de superfície, adaptando-se perfeitamente às necessidades operacionais da sua cozinha ou pastelaria.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é particularmente adequado para restaurantes, pastelarias, talhos, serviços de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de uma área de preparação ampla e resistente. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a imune à corrosão e fácil de desinfetar, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Seja para cortar ingredientes, montar pratos ou como suporte para pequenos equipamentos, esta bancada oferece a versatilidade e a durabilidade que os ambientes de uso intensivo exigem. É uma peça fundamental para otimizar a funcionalidade e organização do seu espaço profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Estrutura Frontal e Lateral	65mm
Dimensões (CxPxA)	2000x600x600mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa é adequada para uso em ambientes com alta humidade?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade.

P: A prateleira inferior pode ser removida ou ajustada?

R: A descrição do fornecedor não especifica a capacidade de remoção ou ajuste da prateleira inferior. Recomenda-se verificar o manual do produto para mais detalhes.

P: Qual é a capacidade de carga máxima desta mesa de trabalho?

R: A capacidade de carga máxima não é indicada. Contudo, a estrutura robusta em aço inoxidável 304 garante durabilidade e suporte para uso profissional.

P: A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

R: A mesa é fornecida desmontada. A montagem é geralmente simples e não exige ferramentas especiais, mas o manual de instruções detalhará o processo.

P: Este tipo de mesa pode ser usado para preparar massas ou produtos de pastelaria?

R: Sim, a superfície em aço inoxidável é higiénica e lisa, sendo perfeita para a preparação de massas, pastelaria e outros alimentos que requerem uma superfície limpa e resistente.