

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 com Prateleira Inferior 220x60cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260220S1	Modelo:	WTC260220S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260220S1
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis. Dimensões: 220x60cm.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho em Inox — Principais Vantagens

Este banco de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade, higiene e uma superfície de trabalho robusta. A sua conceção modular e a prateleira inferior oferecem uma organização eficiente, otimizando o espaço disponível e facilitando as operações diárias, desde a preparação de alimentos até ao suporte de equipamentos.

Fabricado com materiais de alta qualidade, este equipamento assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. A sua adaptabilidade permite que se integre facilmente em diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Pensada para a exigência do setor, esta bancada é perfeita para restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho higiénica e resistente. A sua estrutura versátil comporta o manuseamento de alimentos, preparação de pratos e arrumação de utensílios, tornando-a um pilar operacional em qualquer cozinha comercial. É igualmente adequada para lavandarias industriais como superfície de apoio para dobrar e organizar a roupa.

A facilidade de limpeza e a robustez fazem desta mesa uma peça indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, um requisito fundamental para a sua equipa e clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	2200x600x600 mm (altura ajustável entre 850-900mm)
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis em altura
Prateleira Inferior	1 prateleira
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa é mais indicada?

É ideal para qualquer ambiente que exija uma superfície de trabalho robusta e higiénica, como cozinhas profissionais, laboratórios de pastelaria, ou zonas de preparação de alimentos em restauração e hotelaria.

Qual é a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo fácil de limpar e manter, o que é fundamental para a higiene em ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do utilizador e às condições do espaço de trabalho.

A mesa é entregue montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem mais flexível no local de instalação.

A prateleira inferior é ajustável?

A descrição fornecida apenas indica a presença de uma prateleira inferior, não especificando se é ajustável. Para mais detalhes, contacte o nosso apoio ao cliente.