

# 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 Rebaixada com Prateleira Central 1000x600 mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTC260100S1 | Modelo:    | WTC260100S1         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 1000 x 600 x 600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | CLIMA        |
| Modelo       | WTC260100S1  |
| Largura Mesa | L600         |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |
| Posição      | Central      |

## Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável robusto com prateleira central, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1000x600x600 mm.

## Descrição Completa

### Mesa de Apoio em Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes de cozinha profissional, esta bancada de trabalho em aço inoxidável robusto oferece uma superfície de trabalho duradoura e higiênica. A sua prateleira central rebaixada proporciona armazenamento adicional de fácil acesso, ideal para utensílios e equipamentos frequentemente utilizados.

A estrutura de alta qualidade, com pernas ajustáveis, garante estabilidade e adaptação a diferentes níveis, tornando-a numa solução versátil para qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração. Este equipamento de apoio simplifica as operações diárias, desde a preparação de alimentos à organização de materiais.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, cafetarias e qualquer indústria alimentar que exija uma superfície de trabalho sanitária e resistente. A sua construção permite a preparação de alimentos, o armazenamento de equipamentos e a organização de espaços de forma eficiente. É particularmente útil para áreas de confeção com espaço limitado, mas que necessitam de fácil acesso a materiais e utensílios.

### Características Técnicas

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)           | 1000x600x600 mm                   |
| Material da Bancada         | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Material das Pernas         | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm  |
| Altura Ajustável das Pernas | 850-900 mm                        |

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Rodapé Posterior         | 100 mm               |
| Rodapé Frontal e Lateral | 65 mm                |
| Prateleiras              | 1 prateleira central |
| Condição                 | Fornecida desmontada |

## Perguntas Frequentes

### 1. A mesa de trabalho já vem montada?

Não, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é simples e intuitiva, seguindo as instruções incluídas, garantindo que o equipamento esteja rapidamente pronto a usar na sua cozinha.

### 2. Qual o material da bancada?

A bancada superior é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

### 3. As pernas da mesa são ajustáveis?

Sim, as pernas são reguláveis em altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica permite adaptar a mesa à ergonomia da sua equipa e às necessidades específicas do espaço de trabalho.

### 4. A prateleira inferior oferece que tipo de armazenamento?

A prateleira central proporciona um espaço de armazenamento adicional convenientemente localizado sob a bancada. É perfeita para guardar utensílios, panelas ou outros equipamentos necessários para a otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha.

### 5. Esta mesa é adequada para ambientes com altos padrões de higiene?

Completamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente utilizado em ambientes profissionais devido às suas propriedades higiénicas e antimicrobianas. A superfície lisa e resistente facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.