

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox C/ Prateleira Baixa 1400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260140S1	Modelo:	WTC260140S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260140S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável 1400x600x600h mm com prateleira inferior, pés reguláveis e bancada sanitária. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais exigentes, esta estação de trabalho em aço inoxidável robusto oferece durabilidade excepcional e facilidade de manutenção. A sua construção pensada garante uma longevidade superior, resistindo ao uso intensivo diário e assegurando um desempenho constante. Ideal para qualquer cozinha ou área de preparação, a sua versatilidade e adaptação a diferentes espaços é um dos seus maiores atributos.

Fabricada com materiais de alta qualidade, esta bancada de apoio satisfaz as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. Possui uma prateleira inferior que maximiza o espaço de armazenamento, permitindo que os seus utensílios e ingredientes essenciais estejam sempre acessíveis e organizados. A superfície superior proporciona uma área ampla e estável, perfeita para qualquer operação de preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é uma adição indispensável em cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e outras instalações de restauração. A sua dimensão generosa e capacidade de organização fazem dela uma escolha inteligente para chefs, pasteleiros e toda a equipa de cozinha que procura eficiência e higiene máxima. Perfeita para preparar alimentos, organizar utensílios ou como apoio para equipamentos de cozinha, melhora significativamente a produtividade da sua equipa.

Além da restauração, este mobiliário de aço é também adequado para laboratórios, hospitais e qualquer espaço comercial que exija superfícies de trabalho resistentes, fáceis de limpar e que cumpram elevados padrões sanitários. A adaptabilidade das suas dimensões e características técnicas garante que se integra perfeitamente em diversos ambientes que valorizam a funcionalidade e o design.

Características Técnicas

Tipo de Produto

Mesa de Trabalho com Prateleira Baixa

Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado de Aço Inoxidável AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis (850-900mm)
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (LxPxA)	1400x600x600 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Fornecida	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada com bancada em aço inoxidável AISI 304 satinado e pernas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, garantindo robustez e higiene para uso profissional.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta bancada de trabalho são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar perfeitamente às suas necessidades ergonómicas.

A mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é simples e intuitiva, com todas as instruções necessárias incluídas para facilitar o processo.

Existe espaço de arrumação adicional nesta mesa?

Sim, esta mesa inclui uma prática prateleira baixa, ideal para armazenar utensílios, equipamentos ou ingredientes, otimizando o seu espaço de trabalho.

Qual a dimensão do peto posterior e da frente da bancada?

O peto posterior tem 100mm de altura, enquanto a frente e os costados da bancada apresentam 65mm, fornecendo proteção adicional e um design funcional.