

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 Central com Prateleira Baixa 1700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260170S1	Modelo:	WTC260170S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260170S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de apoio em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis para máxima estabilidade e higiene.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de apoio em aço inoxidável, concebida para oferecer a máxima funcionalidade e durabilidade. Este mobiliário é ideal para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo a preparação eficiente de alimentos e o suporte de equipamentos. A sua estrutura autoportante, com pés reguláveis, garante estabilidade e adaptação perfeita a qualquer desnível do piso na sua cozinha industrial.

A superfície de trabalho, fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, apresenta elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene mais exigentes para o setor alimentar. A prateleira inferior oferece um espaço conveniente para armazenar utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada e acessível. Este módulo neutro é uma peça essencial para qualquer espaço que exija rigor, funcionalidade e longevidade.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é versátil e indispensável em diversos ambientes profissionais. Encontra a sua aplicação perfeita em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, catering e qualquer estabelecimento da hotelaria que necessite de uma superfície robusta e higiénica para preparação de alimentos ou como área de apoio. A sua construção em aço inoxidável garante que pode lidar com o rigor do uso diário, oferecendo uma solução fiável para as operações mais exigentes.

É também uma excelente escolha para laboratórios que requerem superfícies esterilizáveis e resistentes a produtos químicos, ou para hospitais e clínicas onde a limpeza e a desinfeção são de extrema importância. A adaptabilidade dos pés reguláveis permite que o ambiente de trabalho seja personalizado de acordo com as necessidades ergonómicas do utilizador, aumentando o conforto e a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Bancada Posterior	100 mm
Bancada Frontal e Laterais	65 mm
Prateleira	1 prateleira baixa
Dimensões (AxFxH)	1700x600x600 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, todas as nossas mesas de trabalho são fornecidas desmontadas, mas com instruções claras e um sistema de montagem intuitivo para que possa tê-la pronta a utilizar em pouco tempo no seu espaço profissional.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e é totalmente seguro para o contacto direto com alimentos, cumprindo todas as normas sanitárias exigidas.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar ao meu espaço?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm, permitindo que a adapte perfeitamente à altura de trabalho mais confortável e ergonómica para a sua equipa.

A prateleira inferior é resistente o suficiente para armazenar equipamentos pesados?

A prateleira baixa foi concebida para suportar cargas consideráveis, tornando-a ideal para o armazenamento seguro de diversos utensílios, recipientes e até pequenos equipamentos, otimizando o espaço da sua cozinha.

Como devo limpar e manter esta mesa de aço inoxidável?

A limpeza é simples. Recomenda-se o uso de água e sabão neutro para a limpeza diária. Para manter o brilho e evitar manchas, pode aplicar produtos específicos para aço inoxidável, garantindo a longevidade e o aspeto impecável da sua mesa.