

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 Central em Inox com Prateleira Inferior 1600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260160S1	Modelo:	WTC260160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260160S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304 robusta e durável. Inclui prateleira inferior, pés reguláveis e peto traseiro para máxima higiene e funcionalidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante estabilidade para todas as tarefas de preparação de alimentos, tornando-a um ativo indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A superfície em inox facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene.

Com uma prateleira inferior integrada, esta bancada proporciona espaço adicional de armazenamento, otimizing o fluxo de trabalho e mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo uma base estável mesmo em pisos irregulares. Um elemento versátil e prático para o seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande escala a pastelarias, talhos e cozinhas de catering. É perfeita para a preparação de pratos, organização de utensílios, e como superfície de apoio em linhas de produção. A sua natureza versátil permite que seja utilizada em diversas áreas da cozinha, suportando tarefas que exigem robustez e fácil higienização.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas/Pés	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm), reguláveis entre 850-900mm
Proteção Traseira	Peto posterior de 100mm

Dimensões (AxFxH)	1600x600x600 mm
Prateleira	1 prateleira inferior

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Irá encontrar todas as peças necessárias para uma montagem rápida e sem complicações.

Qual é a altura ajustável dos pés?

Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é ideal para garantir uma ergonomia perfeita, e adaptação a qualquer espaço de trabalho.

O tipo de aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão?

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É o material ideal para ambientes profissionais de cozinha, garantindo uma longa vida útil.

Posso utilizar esta mesa como parte de uma linha de preparação?

Absolutamente. Graças às suas dimensões generosas e prateleira inferior, esta mesa de trabalho é versátil e pode ser integrada facilmente em qualquer linha de preparação de alimentos. A sua superfície lisa e robusta é ideal para diversas atividades culinárias.

Quais são os benefícios de ter uma prateleira inferior?

A prateleira inferior proporciona um espaço adicional valioso para armazenar utensílios, ingredientes ou equipamentos, maximizando a organização e a eficiência da sua cozinha. Assim, os seus elementos essenciais estarão sempre acessíveis, otimizando o fluxo de trabalho.