

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox com Prateleira, 700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260070S1	Modelo:	WTC260070S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260070S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável premium com 700x600mm e prateleira. Ideal para cozinhas profissionais, durável e higiênica.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável foi concebida para otimizar o seu espaço de preparação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Estruturada para robustez e durabilidade, oferece uma superfície de trabalho higiênica e ampla, crucial para a eficiência diária. A prateleira inferior adiciona uma capacidade de armazenamento valiosa, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo.

A facilidade de montagem, aliada aos pés reguláveis, assegura uma adaptação perfeita a diversas necessidades operacionais e superfícies irregulares. A construção e os acabamentos de alta qualidade garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes. Investa numa peça fundamental que valoriza tanto a funcionalidade como a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para uma vasta gama de operações no setor de hotelaria, restauração e serviços alimentares, desde pequenos cafés e pastelarias até grandes restaurantes ou cozinhas industriais. A sua versatilidade permite que seja utilizada como área de preparação de alimentos, estação de apoio para equipamentos diversos, ou como um ponto central para o empratamento e organização, agilizando todas as etapas do serviço. A durabilidade do aço inoxidável torna-a uma escolha inteligente para qualquer ambiente que exija altos padrões de higiene e resistência a ambientes húmidos ou corrosivos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Modelo	WTC260070S1
Dimensões (LxPxA)	700x600x600 mm (altura ajustável entre 850-900mm)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis em altura (850-900mm)
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Prateleira	1 prateleira inferior
Condição de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada com instruções claras para uma montagem rápida e descomplicada, permitindo que o equipamento esteja operacional em pouco tempo após a entrega.

P2: Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

R: Absolutamente. Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para maior ergonomia e conforto.

P3: O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à maioria dos produtos químicos, ideal para ambientes de cozinha onde a higiene e a durabilidade são fundamentais.

P4: A prateleira inferior é suficientemente robusta para suportar equipamentos pesados?

R: A prateleira inferior, integrada na estrutura robusta da mesa, foi concebida para suportar peso considerável, proporcionando um armazenamento seguro e estável de diversos utensílios e equipamentos de cozinha.

P5: Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muito movimento?

R: Com a sua construção sólida e materiais de alta qualidade, esta mesa é perfeitamente adequada para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração, garantindo estabilidade e longevidade.