

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 Inox 2000x600mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260200S0	Modelo:	WTC260200S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260200S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304, 2000x600mm. Robusta, pés ajustáveis e fácil de limpar. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em ambientes de restauração, este balcão de trabalho oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha profissional. É uma solução versátil que se adapta a diversas tarefas, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos.

Com pés ajustáveis em altura, esta bancada permite-lhe personalizar a ergonomia do espaço de trabalho, promovendo o conforto da sua equipa e a redução da fadiga. O design sem prateleira central facilita a organização e o armazenamento de equipamentos maiores ou a movimentação de carrinhos por baixo, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta robusta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e qualquer estabelecimento que exija uma superfície de trabalho durável e de fácil manutenção. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, como suporte para equipamentos de cozinha ou como área de empratamento. A sua natureza autoportante e a ausência de prateleiras inferiores oferecem flexibilidade máxima para a integração em layouts de cozinha existentes.

A sua resistência à corrosão e à humidade torna-a perfeita para operações intensivas, onde a higiene é prioritária. A facilidade de montagem e o ajuste em altura asseguram que a estação de trabalho se adapta perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio, otimizando a produtividade e garantindo um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Uma peça essencial para a eficiência operacional.

Características Técnicas

Requer Montagem	Sim
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Laterais da Bancada	65 mm
Dimensões (CxLxA)	2000x600x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, o que o torna ideal para ambientes húmidos e para contacto direto com alimentos. Além disso, é fácil de limpar e manter, cumprindo rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais e laboratórios. Este material garante durabilidade e segurança alimentar.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, esta bancada de trabalho possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é essencial para adaptar o equipamento à estatura dos utilizadores e às exigências ergonómicas específicas do espaço de trabalho, promovendo assim maior conforto durante as operações diárias.

Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada e requer montagem. Embora a montagem seja intuitiva, recomendamos a consulta do manual de instruções ou, se necessário, a contratação de um serviço técnico especializado. Isso garante que a mesa seja instalada corretamente e que a sua estabilidade e segurança sejam maximizadas para uso intensivo.

Serve para que tipo de ambiente profissional?

Esta mesa é altamente versátil e adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo cozinhas industriais, laboratórios, pastelarias, talhos e outras áreas de preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na uma escolha excelente para locais onde a higiene e a durabilidade são primordiais. O design robusto suporta sem problemas cargas pesadas.

Como se distingue este modelo "sem prateleira" de outros?

Este modelo sem prateleira inferior oferece maior flexibilidade para armazenar equipamentos de maior volume ou para permitir a passagem de carrinhos de transporte por baixo, o que é crucial em espaços onde a organização e a mobilidade são fatores-chave. Proporciona um espaço de trabalho mais aberto e adaptável às suas necessidades dinâmicas na cozinha. A ausência de prateleira

também facilita uma limpeza mais profunda do chão.