

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 Inox 2800x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260280S0	Modelo:	WTC260280S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260280S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2800x600x600 mm. Robustez e higiene para cozinhas profissionais e hotelaria. Patas ajustáveis para ergonomia.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para espaços que exigem robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em ambientes de restauração. As pernas reguláveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e operário, proporcionando uma ergonomia superior na área de trabalho.

Este mobiliário de apoio foi desenvolvido para suportar as exigências diárias do setor alimentar. Sem prateleira inferior, oferece máxima flexibilidade de arrumação por baixo e fácil acesso, tornando-a numa base versátil para diversas tarefas de preparação.

Aplicações Profissionais

Solução perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de hotelaria, onde a preparação de alimentos é uma constante. A sua capacidade de adaptação e a natureza higiénica do aço inoxidável tornam-na indispensável para a manipulação segura de ingredientes. É também uma excelente opção para laboratórios ou áreas de preparação em indústrias alimentares que necessitam de uma superfície de trabalho central.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	2800x600x600 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm

Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização é recomendada esta mesa?

É ideal para uso profissional em cozinhas de restauração, hotelaria e estabelecimentos comerciais que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e fácil de limpar para preparação de alimentos.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-o perfeito para ambientes húmidos e para contacto com alimentos, garantindo uma longa vida útil do equipamento.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?

Com certeza. As patas são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo que ajuste a altura da superfície de trabalho para uma posição mais confortável e ergonómica para a sua equipa.

A montagem da mesa é complicada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo que a coloque em funcionamento rapidamente com as ferramentas adequadas.

Esta mesa inclui alguma prateleira ou área de arrumação inferior?

Não, este modelo específico foi concebido sem prateleira inferior, oferecendo assim total liberdade para otimizar o espaço por baixo da bancada conforme as suas necessidades específicas de armazenamento ou colocação de equipamentos móveis.