

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 2400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260240S0	Modelo:	WTC260240S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260240S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2400x600mm. Robusta e higiênica, ideal para cozinhas profissionais com pés reguláveis.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Esta bancada de trabalho central em aço inoxidável foi desenvolvida para atender às rigorosas exigências em ambientes de restauração, hotelaria e similares. O seu design robusto e a qualidade dos materiais garantem durabilidade e facilitam a higiene. Perfeita para as mais diversas tarefas na sua cozinha profissional, otimiza o fluxo de trabalho e contribui para um ambiente organizado e eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outras operações de confeitaria alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho duradoura e higiênica. A sua construção sem prateleira inferior oferece máxima flexibilidade para o armazenamento de grandes equipamentos ou para facilitar a limpeza do chão. É excelente para preparação de alimentos, apoio na linha de confeitaria ou como estação de embalagem, tornando-se um elemento indispensável para o bom funcionamento do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Prateleira	Sem prateleira inferior
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Bordos da Superfície	65mm (frente e costados)
Dimensões (CxPxA)	2400 x 600 x 850-900 mm
Estado	Fornecido desmontado

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta superfície é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e áreas de lavagem.

Consigo ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades específicas?

Com certeza. As pernas do tampo são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo-lhe personalizar a posição de trabalho para maior conforto e ergonomia da sua equipa.

A montagem da bancada é complicada?

Não, a estrutura foi concebida para uma montagem simples e rápida. É fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseio, mas a sua instalação é intuitiva e não requer ferramentas especializadas complexas.

Este tipo de mesa é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável satinado é um material higiénico e de fácil limpeza, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar. Basta utilizar os produtos de limpeza adequados para inox para manter a mesa impecável.

Posso utilizar esta mesa para tarefas que envolvam peso considerável?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as pernas de tubo quadrado conferem-lhe uma excelente capacidade de carga, tornando-a apta para suportar equipamentos e ingredientes pesados durante as operações diárias na cozinha.