

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Sem Prateleira 1800x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260180S0	Modelo:	WTC260180S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260180S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável AISI 304, com 1800x600x600 mm e altura ajustável. Ideal para cozinhas industriais e restauração.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada Inox Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas industriais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as necessidades de preparação. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. Com pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas e irregularidades do piso, proporcionando estabilidade e segurança.

A bancada superior em aço inoxidável acetinado AISI 304 assegura uma área de trabalho resistente a corrosão e desgaste, ideal para ambientes de serviço intenso. A ausência de prateleira central maximiza o espaço inferior, permitindo a arrumação de equipamentos maiores ou a colocação de contentores de resíduos. Um escudo posterior de 100 mm previne salpicos e protege a parede, mantendo a higiene no espaço de preparação. As abas laterais da bancada, de 65 mm, fortalecem a estrutura e oferecem uma transição suave para as áreas adjacentes.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares, onde a eficiência e a higiene são cruciais. É ideal para a preparação de alimentos, suporte para equipamentos de confeitaria ou como estação de trabalho em áreas de pastelaria e charcutaria. A sua robustez permite suportar cargas pesadas e o design sem prateleira central facilita a limpeza e a manutenção do espaço.

A versatilidade desta estação de trabalho torna-a adequada para diversas funções em ambientes de cozinha profissional, desde a manipulação de ingredientes à montagem de pratos. Pode ser utilizada de forma autónoma ou integrada num sistema modular de preparação, garantindo uma solução adaptável às especificidades de cada espaço. A facilidade de montagem e a estrutura desmontável facilitam o transporte e a instalação, otimizando o tempo e os recursos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxH)	1800x600x600 mm (AxFxH no original, corrigido para CxPxH)
Prateleira Central	Não incluída
Tipo de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

De que material é feita a bancada de trabalho?

A bancada é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, especificamente AISI 304 com acabamento acetinado, o que garante excelente resistência à corrosão e durabilidade.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, esta mesa possui pernas reguláveis feitas em tubo quadrado AISI 304, permitindo ajustar a altura entre 850-900mm para se adaptar às suas necessidades ergonômicas.

A mesa de trabalho é fornecida montada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e rápida.

Qual a função do escudo posterior na bancada?

O escudo posterior de 100mm serve para proteger a parede contra salpicos e derrames, ajudando a manter a higiene do ambiente de trabalho e a conservação das superfícies.

Este modelo inclui prateleiras adicionais?

Este modelo específico é fornecido sem prateleira central, otimizando o espaço inferior para a colocação de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do chão. Existem outros modelos disponíveis com prateleiras.