

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 2200x600x850mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160220S2	Modelo:	WTC160220S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160220S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2200x600x850mm, com duas prateleiras e patas reguláveis para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta qualidade, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima higiene. Este robusto móvel de prateleiras neutro oferece uma superfície de preparação ampla e estável, ideal para as mais diversas tarefas culinárias. A construção em aço inoxidável AISO 304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excecional, mesmo em ambientes de uso intensivo. Igualmente, a inclusão de uma prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios ou ingredientes, mantendo o espaço de trabalho organizado e eficiente.

Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às suas necessidades ergonómicas, promovendo o conforto da sua equipa durante longas horas de trabalho. Por conseguinte, a facilidade de montagem contribui para a sua instalação rápida e descomplicada, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este versátil móvel de preparação é indispensável em restaurantes, pastelarias, talhos, e qualquer estabelecimento de restauração que exija superfícies de trabalho duráveis e higiénicas. A sua configuração central torna-o perfeito para ser posicionado no coração da cozinha, permitindo acesso fácil por todos os lados. É excelente para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção ou como estação de embalagem. Em particular, a capacidade de carga da prateleira inferior revela-se útil para otimizar o espaço e manter a operacionalidade.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	2200x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Patas Reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Prateleiras	2 prateleiras
Tipo	Central

Perguntas Frequentes

Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e zonas de lavagem com elevada humidade.

A montagem da mesa de trabalho é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, facilitando a sua instalação imediata.

Quais são os benefícios de ter prateleiras reguláveis?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma postura ergonómica para os utilizadores e adaptando-se a diferentes equipamentos.

Este modelo pode ser utilizado para preparação de alimentos quentes?

Sim, a bancada em aço inoxidável AISI 304 é projetada para suportar altas temperaturas e é fácil de limpar, garantindo que seja uma superfície segura e higiénica para todas as preparações culinárias.

É fácil manter esta bancada limpa e em conformidade com as normas de higiene?

Absolutamente. O acabamento acetinado do aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, sendo crucial para a manutenção dos rigorosos padrões de higiene exigidos na indústria alimentar.