

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 em Inox com Duas Prateleiras 2800x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160280S2	Modelo:	WTC160280S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160280S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2800x600 mm, com duas prateleiras e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta bancada central em aço inoxidável, concebida para oferecer máxima funcionalidade e durabilidade. Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho garante resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para ambientes de restauração e hotelaria. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura desejada, proporcionando conforto e ergonomia para toda a equipa.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de corte profissional é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos. Quer seja para preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou como estação de trabalho, a sua versatilidade e design central permitem otimizar o fluxo de trabalho e o espaço disponível. É a escolha perfeita para operações que exigem um elevado padrão de higiene e resistência diária.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura regulável	Entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2800x600x850 mm
Prateleiras	2

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas HACCP, ideal para cozinhas comerciais.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e ao perfil da sua equipa.

É possível utilizar esta mesa em ambientes de alta humidade?

Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de serviço apresenta excelente resistência à humidade, sendo perfeitamente adequada para ambientes de cozinha com elevada percentagem de vapor.

Que tipo de manutenção esta bancada requer?

A manutenção desta mesa é mínima. Recomenda-se apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, para preservar o seu acabamento e higiene.