

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 Apoio Inox Central 2600x600mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160260S2	Modelo:	WTC160260S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160260S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304 com 2 prateleiras e pés reguláveis. Dimensões 2600x600x850h mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa Inox Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a dinâmica de cozinhas profissionais, esta mesa de apoio central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para espaços de trabalho exigentes. A sua construção em inox polido e as duas prateleiras inferiores proporcionam uma organização eficiente e um suporte duradouro. É o elemento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e manter a higiene no ambiente de confeitação.

A estrutura pensada para ambientes com ritmo elevado garante estabilidade e resistência ao uso contínuo, tornando-a numa peça central em qualquer cozinha industrial. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, assegurando ergonomia e adaptabilidade a diferentes necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha coletiva que exija superfícies de trabalho amplas e higiénicas. A sua configuração central permite o acesso de vários colaboradores em simultâneo, facilitando tarefas de preparação de alimentos, montagem de pratos ou organização de utensílios. Além disso, as suas prateleiras inferiores são perfeitas para armazenar equipamentos, ingredientes ou louça, mantendo tudo ao alcance da mão e de forma organizada.

A durabilidade do aço inoxidável AISI 304 torna-a apta para suportar limpezas frequentes e o contacto com diversos tipos de alimentos, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo	Mesa de Apoio Central
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x 40 mm
Regulação de Altura	Entre 850-900 mm
Prateleiras	2 prateleiras inferiores
Frente e Costados da Encimera	65 mm
Dimensões (LxPxA)	2600mm x 600mm x 850mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração profissional.

As patas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as patas em tubo quadrado de AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, garantindo uma adaptação ergonómica a diferentes utilizadores e espaços.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a instalação. No entanto, a sua montagem é simples e intuitiva.

Quantas prateleiras inferiores possui este modelo de mesa?

Este modelo dispõe de duas prateleiras inferiores, concebidas para maximizar o espaço de arrumação e manter os seus utensílios e ingredientes organizados e facilmente acessíveis.

É fácil de limpar e manter esta superfície de trabalho?

Com a sua superfície em aço inoxidável satinado, a limpeza é extremamente fácil e rápida, garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. A resistência do material minimiza a necessidade de manutenção complexa.