

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Trabalho Central em Inox 1600x600x850mm com Porta Deslizante

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160160SD	Modelo:	WTC160160SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160160SD
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Posição

Central

Tipo

Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x850mm, com porta deslizante. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação – Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional, fabricada em aço inoxidável AISI 304, é uma solução robusta e higiénica, pensada para as mais exigentes cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. A sua conceção central permite um acesso fácil de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes movimentados. Com uma porta deslizante integrada, oferece também um espaço de arrumação discreto e funcional, ideal para utensílios e equipamentos que necessitam de estar sempre à mão.

A bancada de apoio distingue-se pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha industrial. As pernas ajustáveis garantem estabilidade perfeita em diferentes tipos de piso, enquanto a superfície de trabalho generosa proporciona amplo espaço para preparação de alimentos, montagem de pratos e outras tarefas culinárias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e cozinhas de catering. A sua versatilidade e design ergonómico tornam-na indispensável para operações que requerem eficiência e organização, desde a preparação intensiva de alimentos até à arrumação organizada de ferramentas de trabalho.

A estrutura resistente ao desgaste garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização contínua e exigente. Será um investimento valioso para negócios que procuram otimizar o seu espaço de trabalho e melhorar a produtividade da sua equipa, mantendo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1600x600x850 mm
Tipo	Central com porta deslizante de 1 lado
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços a mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa central é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotelaria, cafés e outros estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho durável e de fácil acesso em áreas de elevado tráfego.

Qual a vantagem da porta deslizante?

A porta deslizante permite um acesso rápido e fácil aos itens armazenados, economizando espaço em comparação com portas de abrir e mantendo o ambiente de trabalho organizado e com um aspeto limpo.

É fácil de montar e instalar?

O equipamento é fornecido desmontado, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, garantindo que pode ser rapidamente integrada na sua cozinha sem complicações excessivas.

O aço inoxidável AISI 304 oferece realmente uma boa resistência?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo o material padrão ouro para equipamentos de cozinha profissional.

As pernas ajustáveis são importantes para a minha cozinha?

Sim, as pernas reguláveis são cruciais para garantir que a mesa de trabalho esteja sempre perfeitamente nivelada e estável em qualquer tipo de superfície, o que é fundamental para a segurança e ergonomia no ambiente profissional.