

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 Central com Portas de Correr 2400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160240PT	Modelo:	WTC160240PT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160240PT
Largura Mesa	L600
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2400x600x850mm, com portas de correr bilaterais. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade e higiene em qualquer cozinha profissional ou espaço de hotelaria, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design com portas de correr em ambas as faces permite um acesso eficiente e rápido ao interior, ideal para ambientes movimentados. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

A superfície de trabalho espaçosa oferece uma plataforma estável e resistente para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos diversos. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa, adaptando-a às necessidades ergonómicas da sua equipa e assegurando a máxima comodidade. Esta versatilidade faz dela um elemento indispensável para maximizar a produtividade e manter os padrões de higiene exigidos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e eficaz.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de confeção é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais que exigem superfícies de trabalho resistentes e eficientes. A sua característica central, com portas de correr bilaterais, permite a sua colocação no meio da cozinha, facilitando o fluxo de trabalho e o acesso multi-utilizador. É uma excelente opção para a preparação de alimentos, montagem de pratos, armazenamento de utensílios ou como base para equipamentos de pequena dimensão.

O seu acabamento em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de desinfetar, cumpre com os mais rigorosos padrões de higiene, sendo indispensável para cozinhas que priorizam a segurança alimentar. Além disso, a flexibilidade da altura ajustável torna-a adaptável a diversas tarefas e operadores, melhorando as condições de trabalho e a eficiência operacional. A sua durabilidade garante uma performance fiável mesmo sob o uso mais intensivo.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	2400x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	Entre 850-900 mm
Tipo de Portas	Correr em ambas as caras
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 para este tipo de equipamento?

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo o material preferencial para equipamentos de cozinha profissional devido às suas propriedades higiênicas e durabilidade.

P: Consigo ajustar a altura desta mesa de trabalho?

R: Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às diferentes necessidades e preferências ergonômicas dos utilizadores.

P: Esta mesa é adequada para cozinhas com muito movimento?

R: Absolutamente. O seu design central com portas de correr em ambas as faces facilita o acesso rápido e eficiente ao armazenamento interno, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

P: Quais são as vantagens das portas de correr?

R: As portas de correr otimizam o espaço ao não requererem área adicional para abertura, sendo ideais para cozinhas mais compactas. Permitem um acesso facilitado a ambos os lados da mesa, garantindo eficiência e organização.

P: É possível utilizar esta bancada para além da preparação de alimentos?

R: Sim, a robustez e versatilidade desta bancada permitem que seja utilizada para diversas outras funções, como apoio para equipamentos de cozinha, organização de utensílios ou como superfície para embalagem e montagem de pratos em espaços de restauração.