

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central em Inox 1600x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170160S0	Modelo:	WTC170160S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170160S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304 de 1600x700x850mm com pernas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

mesa de trabalho profissional — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é uma adição indispensável. Oferecendo uma superfície robusta para manuseamento de alimentos e preparação, a sua durabilidade garante uma performance consistente mesmo nos ambientes mais exigentes. Perfeita para estabelecimentos de restauração, esta superfície de apoio contribui para a higiene e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este versátil móvel de preparação é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais e industriais. Desde restaurantes a hotéis, passando por pastelarias e talhos, a mesa central é essencial para o corte, montagem de pratos e organização geral do espaço. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas, facilitando a limpeza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado em aço inoxidável AISI 304, 40x40 mm
Dimensões (CxPxA)	1600 x 700 x 850 mm
Altura Ajustável	850-900 mm
Frente e Lados da Superfície	65 mm

Característica	Detalhe
Características Adicionais	Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem

Perguntas Frequentes

A mesa é fácil de montar?

Sim, o equipamento é fornecido desmontado com instruções claras para uma montagem rápida e descomplicada, permitindo que comece a utilizá-la em pouco tempo no seu negócio.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na estrutura?

Tanto a superfície de trabalho quanto as pernas são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme exigido em ambientes alimentares.

As pernas da mesa são reguláveis?

Sim, as pernas em tubo quadrado de 40x40 mm são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa às suas necessidades ergonômicas e às especificidades do espaço de trabalho entre 850 e 900 mm.

Esta mesa é adequada para ambientes com altos padrões de higiene?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente utilizado em cozinhas profissionais e hospitalares devido à sua superfície não porosa, que impede a acumulação de bactérias e facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas HACCP.

Posso utilizar esta mesa para preparação de alimentos quentes ou pesados?

Sim, a construção robusta e o aço inoxidável de alta qualidade garantem que esta mesa pode suportar o uso intensivo e ser utilizada para a preparação de diversos tipos de alimentos, bem como para o apoio de equipamentos de confeitaria de peso considerável.