

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Inox Central 600x700x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170060S1	Modelo:	WTC170060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170060S1
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com uma prateleira. Pés reguláveis (850-900 mm) para ergonomia e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, esta robusta bancada central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha comercial. A sua estrutura durável garante estabilidade e resistência, enquanto o design permite uma fácil integração em qualquer espaço de trabalho, promovendo a eficiência e a organização.

A superfície lisa em aço inoxidável AISI 304 satinado é perfeita para a preparação de alimentos, resistente à corrosão e fácil de higienizar, essencial em qualquer estabelecimento que preze pelas normas de segurança alimentar. Os pés reguláveis, com ajuste de altura entre 850 e 900 mm, asseguram uma ergonomia adaptada a diversas necessidades e perfis de utilizadores.

Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de cozinha é indispensável para restaurantes, hotelaria, pastelarias e outras cozinhas profissionais que exigem um espaço de trabalho central, resistente e higiénico. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o espaço vertical e a produtividade.

A sua construção em aço inoxidável torna-a apta para diversos usos, desde a preparação de carnes e legumes até ao suporte de pequenos equipamentos de confeitaria, garantindo durabilidade e um visual profissional consistentemente impecável. Invista na organização e eficiência da sua cozinha com uma peça que combina funcionalidade e alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 Satinado
Pernas	Tubo Quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm

Estrutura	Desmontada, com 1 prateleira
Dimensões (AxFxH)	600x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, permitindo que a coloque em funcionamento rapidamente na sua cozinha profissional.

Qual a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando esta mesa ideal para ambientes de cozinha exigentes e para garantir uma longa vida útil do equipamento.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar à minha estatura?

Sim, os pés da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica assegura uma postura de trabalho ergonómica e confortável para diferentes utilizadores.

A mesa inclui alguma prateleira para armazenamento?

Sim, esta mesa de trabalho vem equipada com uma prateleira inferior, que proporciona espaço adicional para armazenar utensílios, equipamentos ou ingredientes, ajudando a manter a sua cozinha organizada e funcional.

Em que tipo de ambientes profissionais esta mesa pode ser utilizada?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho central resistente e fácil de higienizar.