

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 Inox 2600x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180260S0	Modelo:	WTC180260S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180260S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 2600mm, ideal para cozinhas profissionais. Pés reguláveis para adaptação completa ao seu espaço.

Descrição Completa

Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece robustez e higiene. A sua superfície ampla e pés ajustáveis garantem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente, proporcionando estabilidade e conforto durante a utilização intensiva. É a solução ideal para a preparação eficiente de alimentos e organização do espaço.

Aplicações Profissionais

Versátil e durável, este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de hotelaria. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e assegura a conformidade com as normas de higiene mais exigentes, tornando-a perfeita para a manipulação de alimentos. Pode ser utilizada para diversas tarefas, desde a preparação de ingredientes até ao empratamento final.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	2600x800x850 mm
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Estrutura	Desmontável, sem prateleira
Frente e Costados da Encimera	65mm

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar a mesa de trabalho em aço inoxidável?

Para manter a higiene e a durabilidade, recomendamos a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável. Uma limpeza regular evita o acúmulo de sujeira e possíveis manchas.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho conforme a minha necessidade?

Sim, o design desta mesa inclui patas ajustáveis num intervalo de 850 a 900 mm, permitindo adaptá-la perfeitamente à altura de trabalho desejada para máximo conforto e ergonomia.

A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especiais. As instruções detalhadas acompanham o produto para uma montagem fácil e rápida.

Este equipamento é resistente à corrosão e à oxidação?

Fabricada com aço inoxidável AISI 304, esta mesa possui excelente resistência à corrosão, oxidação e ácidos presentes em muitos alimentos. É ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Esta mesa de trabalho inclui prateleira inferior para arrumação adicional?

Não, este modelo de mesa de trabalho é concebido sem prateleira inferior, oferecendo um espaço aberto por baixo para uma maior flexibilidade, como o posicionamento de carrinhos ou equipamentos de grande porte.