

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 600x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190060S0	Modelo:	WTC190060S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190060S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional central em aço inoxidável AISI 304, com pés reguláveis. Ideal para preparação em cozinhas industriais. Dimensões: 60x90x85cm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta mesa de preparação central oferece uma solução robusta e higiênica para o seu espaço de trabalho. A sua superfície em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir com as normativas HACCP. O design central permite um acesso fácil de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes movimentados.

A estrutura sólida e os pés reguláveis asseguram estabilidade em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência e pela manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, padarias, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, esta bancada de trabalho é versátil e indispensável. Desde a preparação de alimentos e bases para fornos até ao suporte de equipamentos de confeção, a sua resistência permite o uso intensivo diário. A natureza do aço inoxidável AISI 304 torna-a perfeita para todas as tarefas que exijam máxima higiene e durabilidade em ambientes com elevada humidade ou contacto com substâncias corrosivas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	600x900x850 mm
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Material das pernas	Tubo quadrado em aço inoxidável AISI 304, 40x40mm
Regulagem da altura	850-900 mm
Frente e costados da bancada	65 mm
Design	Central, sem prateleira
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

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

Esta mesa é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações do setor alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho central, resistente e fácil de higienizar.

A montagem da mesa de inox é complicada?

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à oxidação, garantindo uma longa vida útil do equipamento e cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm para se adaptar à ergonomia de cada utilizador e tipo de trabalho.

Esta mesa de trabalho inclui alguma prateleira inferior?

Não, este modelo específico de mesa de apoio foi concebido sem prateleira inferior para maximizar o espaço para as pernas e a mobilidade debaixo da bancada, ideal para quem prefere soluções de armazenamento externo.