

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 Central Inox com Prateleira Inferior 2600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190260S1	Modelo:	WTC190260S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190260S1
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas industriais e restauração.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o seu espaço de preparação. A sua construção robusta e o design funcional garantem durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes com elevada exigência sanitária. A prateleira inferior integrada oferece um espaço conveniente para armazenagem adicional, contribuindo para a organização e eficiência do fluxo de trabalho diário.

As pernas ajustáveis, fabricadas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, garantem uma estabilidade perfeita e permitem adaptar a altura da estação de trabalho às necessidades específicas do utilizador. A bancada superior, também em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, assegura uma superfície de trabalho higiénica e resistente à corrosão e ao desgaste diário. Um equipamento que promove a produtividade e a segurança alimentar no seu negócio.

mesa de trabalho inox — Mesa Modular de Aço — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 304 para máxima higiene e durabilidade.
- Design desmontável facilita o transporte, montagem e manutenção.
- Pernas reguláveis para ajustar a altura conforme as suas necessidades ergonómicas.
- Ampla superfície de trabalho de 2600x900 mm para diversas tarefas de preparação.
- Prateleira inferior para organização eficiente de utensílios e ingredientes.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é um elemento indispensável em qualquer cozinha industrial, catering, pastelaria, talho ou hotel. A sua grande dimensão e a prateleira de arrumação tornam-no versátil para diversas funções, desde o corte e picagem de alimentos até ao apoio na montagem de pratos. É também ideal como área de suporte em laboratórios alimentares ou como extensão de superfície em linhas de produção, graças à sua robustez e facilidade de higienização.

Características Técnicas

Tipo de Construção

Desmontável

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2600 x 900 x 850 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, sendo ideal para ambientes onde a higiene é crucial, como cozinhas profissionais.

P: A mesa de trabalho exige montagem?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, mas a sua montagem é simples e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos.

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

R: Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, garantindo maior conforto ergonómico.

P: A prateleira inferior é fixa ou móvel?

R: A prateleira inferior faz parte da estrutura da mesa e oferece um espaço de arrumação estável e fixo para os seus utensílios e equipamentos.

P: Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas industriais?

R: Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional, este elemento suporta o uso intensivo típico de cozinhas profissionais e ambientes de elevada exigência.