

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 com 2 Prateleiras 1600x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190160S2	Modelo:	WTC190160S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190160S2
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com duas prateleiras e pés reguláveis. Dimensões: 1600x900x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução robusta que a sua empresa procura. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de trabalho exigente. O design inteligente, com duas prateleiras, oferece um espaço de armazenamento adicional convenientemente acessível, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência e a organização.

mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa de apoio resiste intensamente à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais adversas das cozinhas profissionais.
- **Espaço de Trabalho Otimizado:** Com um tampo espaçoso e duas prateleiras adicionais, a bancada maximiza a área útil de preparação e armazenamento, facilitando a organização e o acesso rápido a ferramentas e produtos.
- **Estabilidade Robusta:** As pernas ajustáveis em tubo quadrado de aço inoxidável asseguram uma estabilidade inabalável e permitem nivelar a superfície de trabalho em qualquer piso, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço.
- **Fácil Manutenção:** As superfícies lisas e o material de alta qualidade simplificam a limpeza e desinfeção, cumprindo rigorosos padrões de higiene em qualquer ambiente alimentar.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, mas com um processo de montagem intuitivo, esta mesa de preparação é rapidamente instalada e pronta a usar, minimizando qualquer interrupção nas suas operações.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeita para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de confeção, a arrumação de utensílios ou como estação de embalamento. A sua versatilidade e as suas dimensões generosas tornam-na numa peça central indispensável para

qualquer operação que exija uma área de trabalho higiênica, robusta e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Mesa Central
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Prateleiras	Duas (2)
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis (850-900mm)
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	1600x900x850 mm
Estado da Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes de cozinha com alta humidade?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma elevada resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros espaços com níveis elevados de humidade.

2. Quais são os principais benefícios das prateleiras ajustáveis?

As prateleiras ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas do utilizador, proporcionando maior conforto ergonómico e flexibilidade no espaço de trabalho.

3. É necessário ferramentas especiais para a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, geralmente requerendo apenas ferramentas básicas facilmente acessíveis.

4. Onde posso usar esta mesa de trabalho além de cozinhas?

Para além de cozinhas profissionais, esta versátil mesa é perfeita para laboratórios, hospitais, fábricas de processamento alimentar ou qualquer outro ambiente que exija durabilidade e higiene.

5. Como posso garantir a máxima estabilidade da mesa?

As pernas reguláveis permitem nivelar a bancada em superfícies irregulares, assegurando a máxima estabilidade. Recomenda-se ajustar cada pé individualmente até que a mesa esteja perfeitamente equilibrada.