

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 Inox Central com Prateleira 1600x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270160S1	Modelo:	WTC270160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270160S1
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com prateleira inferior e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1600x700mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades culinárias. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração.

A prateleira inferior integrada proporciona um espaço de arrumação adicional, permitindo manter utensílios, ingredientes ou equipamentos facilmente acessíveis e organizados. Os pés reguláveis asseguram uma estabilidade impecável, adaptando-se a qualquer tipo de piso e garantindo uma ergonomia perfeita para os utilizadores.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de cozinha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos, pastelarias e cozinhas de catering. Serve como base sólida para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como área de suporte para equipamentos de confeitaria.

A sua natureza central torna-a perfeita para cozinhas com layout de ilha, promovendo a eficiência e a colaboração da equipa. A superfície de trabalho generosa e a prateleira de arrumação contribuem para um espaço de trabalho mais funcional e produtivo, crucial para a dinâmica de um serviço de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1600x700x850-900 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (satinado)

Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	Sim, entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Fornecida desmontada	Sim

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, com todas as peças necessárias incluídas para facilitar o processo.

Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior suporta?

A prateleira inferior, fabricada em aço inoxidável resistente, é projetada para suportar um peso considerável de utensílios e equipamentos, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido e utilizado na indústria alimentar devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas, sendo totalmente seguro para o contacto direto com alimentos.

É possível ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura para garantir o conforto e a ergonomia ideal para os seus colaboradores, independentemente da sua estatura.

Como devo limpar e fazer a manutenção desta mesa de trabalho?

A limpeza é bastante simples graças à superfície em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente suave, seguida de um enxaguamento e secagem completos para manter o brilho e a higiene. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.