

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



Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 2400x700x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270240S1	Modelo:	WTC270240S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270240S1
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior. Robusta e ajustável para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais, esta superfície de trabalho em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para as suas necessidades diárias. Concebida para suportar o ritmo acelerado dos ambientes de restauração e hotelaria.

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo com os mais rigorosos padrões de higiene. A prateleira inferior adiciona um espaço valioso para arrumação, otimizando a organização da sua área de trabalho. A estrutura autoportante, com pés reguláveis, permite uma adaptação perfeita a qualquer desnível do piso, garantindo estabilidade e segurança.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- Superfície em aço inoxidável AISI 304, ideal para preparação de alimentos e tarefas de alta exigência.
- Pés reguláveis para ajuste de altura, garantindo estabilidade em qualquer superfície.
- Design desmontável para facilitar o transporte e a montagem, permitindo flexibilidade no seu espaço.
- Prateleira inferior robusta que providencia arrumação extra, mantendo o seu espaço organizado.
- Construção resistente pensada para a longevidade e para uso intensivo em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Esta mesa é uma adição essencial para qualquer cozinha de restaurante, hotel, cantina ou refeitório industrial. Quer seja para preparação de refeições, suporte de equipamentos como fornos, fritadeiras ou misturadoras, ou como área de lavagem de loiça, a sua versatilidade é inigualável. Permite criar ambientes de trabalho eficientes e organizados que beneficiam a produtividade da sua equipa e a qualidade do serviço. As suas dimensões generosas são perfeitas para cozinhas de média a grande escala, onde o espaço de trabalho é crucial.

Características Técnicas

Largura	2400 mm
---------	---------

Profundidade	700 mm
Altura	850-900h mm (regulável)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Peto posterior	100 mm
Bancada frontal e costados	65 mm
Prateleiras	1 (inferior)

Perguntas Frequentes

A mesa é fácil de montar?

Sim, o design da mesa permite uma montagem simples e rápida, uma vez que é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação no local desejado.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável AISI 304 exige?

O aço inoxidável AISI 304 é de baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente suave para preservar o seu acabamento e higiene, evitando produtos abrasivos.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é essencial para se adaptar às diferentes necessidades ergonômicas e tipos de equipamentos na sua cozinha.

Esta mesa é adequada para uso em ambientes de alta humidade?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho possui uma excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes com alta humidade como cozinhas e áreas de lavagem.

Onde posso posicionar esta mesa na minha cozinha?

Desenhada para ser uma mesa central, pode ser colocada em qualquer ponto da cozinha que requeira uma superfície de trabalho robusta. A prateleira inferior oferece armazenamento útil sem comprometer a acessibilidade.