

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Corte em Inox AISI 304 500x500x850h mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHWTC500500CB | Modelo: | WTC500500CB |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 500 x 500 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Modelo | WTC500500CB |
| Marca | CLIMA |

Descricao Resumida

Mesa de corte profissional em aço inoxidável AISI 304 de 500x500x850h mm, ideal para cozinhas comerciais e hotelaria. Inclui placa vermelha.

Descricao Completa

Mesa de Corte – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e ambientes de preparação de alimentos, esta bancada de corte em aço inoxidável oferece robustez e higiene incomparáveis. A sua superfície de trabalho ampla e uma placa de corte integrada (40 mm) tornam-na ideal para tarefas de preparação intensivas, garantindo durabilidade e conformidade com as normas mais rigorosas do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é um ativo indispensável para restaurantes, talhos, pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que necessitam de um espaço de trabalho resistente e fácil de limpar. A sua construção em aço de liga de alta qualidade (AISI 304) assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensáveis para a manipulação de diversos tipos de alimentos e para a manutenção de um ambiente de trabalho estéril.

Características Técnicas

| | |
|-------------------|--|
| Dimensões (LxPxA) | 500x500x850h mm |
| Material | Aço inoxidável AISI 304 |
| Acabamento | Acetinado |
| Pernas | Tubo quadrado AISI 304 com pés fixos de borracha |
| Placa de corte | Vermelha (40 mm) |

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade desta mesa de corte em ambiente industrial?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. É projetada para suportar as exigências de um ambiente de trabalho com elevada rotatividade.

A placa de corte é substituível?

Sim, a placa de corte vermelha de 40 mm é amovível, permitindo uma limpeza fácil e a sua substituição, caso seja necessário, para manter as melhores condições de higiene e funcionalidade.

Esta mesa é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304, com o seu acabamento acetinado e a superfície lisa, facilita a limpeza e garante uma desinfeção eficaz, cumprindo os rigorosos padrões de higiene alimentar.

Onde pode ser utilizada esta mesa de corte?

É perfeita para preparação de carnes, legumes ou pastelaria em qualquer tipo de cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, talhos e padarias, onde a higiene e a durabilidade são fundamentais.

Posso integrar esta mesa com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design neutro e as dimensões padronizadas facilitam a integração desta mesa de corte com outros equipamentos em aço inoxidável, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade da sua cozinha profissional.