

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Preparação Inox com Tábua de Corte – 500x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC700500CB	Modelo:	WTC700500CB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WTC700500CB
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Mesa de preparação profissional em aço inoxidável AISI 304, com tábua de corte vermelha de 40mm. Ideal para cozinhas que exigem higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Mesa de preparação inox — Mesa de Preparação Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na restauração e hotelaria, esta mesa de preparação em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície robusta e higiênica, ideal para picar, cortar e outras tarefas intensivas. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de cozinha profissional. Além disso, a inclusão de uma tábua de corte vermelha de 40 mm, já montada, proporciona uma solução completa e pronta a usar.

A estrutura firme, com pernas de tubo quadrado e pés fixos de borracha, assegura estabilidade e segurança durante a utilização, mesmo nos momentos de maior intensidade. Esta característica é vital para a eficiência e o bem-estar da sua equipa, minimizando riscos e maximizando a produtividade. Facilmente lavável, esta bancada cumpre os mais rigorosos padrões de higiene, um fator crucial para qualquer estabelecimento do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de preparação é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, restaurantes, talhos, pastelarias ou qualquer negócio que exija uma área de trabalho sanitária e duradoura. É perfeita para a preparação de carnes, vegetais, ou para a montagem de pratos, sendo a sua tábua de corte um diferencial para a organização e fluxos de trabalho. A sua dimensão compacta otimiza o espaço, tornando-a adequada para cozinhas de todos os tamanhos.

A versatilidade deste equipamento permite a sua integração em diversas estações de trabalho, desde a pré-preparação à finalização dos pratos. Profissionais da gastronomia e hotelaria encontrarão nesta unidade um aliado para manter os seus espaços organizados e as suas operações fluidas. É uma escolha inteligente para quem procura aliar funcionalidade e altos padrões de higiene no dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x700x850 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento	Acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304
Pés	Fixos de borracha
Tábua de Corte	Placa vermelha (40 mm), montada

Perguntas Frequentes

Qual é a diferença entre o aço inoxidável AISI 304 e outras ligas?

O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, reconhecida pela sua resistência superior à corrosão e durabilidade, o que a torna ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais. É preferível a ligas de menor qualidade como o AISI 430 devido à sua maior longevidade e facilidade de manutenção em contacto com alimentos.

Esta mesa de preparação vem montada?

Sim, o produto é fornecido já montado e inclui uma tábua de corte vermelha de 40 mm, pronta para ser utilizada imediatamente após a entrega no seu estabelecimento.

Os pés são ajustáveis para superfícies irregulares?

Não, esta mesa está equipada com pés fixos de borracha, concebidos para proporcionar máxima estabilidade em superfícies planas. Para superfícies irregulares, pode ser necessário um nivelamento adicional do pavimento.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304, com o seu acabamento acetinado, é extremamente fácil de limpar e desinfetar, ajudando a cumprir os rigorosos padrões HACCP exigidos na indústria alimentar.

Esta mesa de preparação é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, talhos, e pastelarias, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho robusta, higiénica e duradoura.