

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Corte Inox Profissional 1000x500x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC501000CB	Modelo:	WTC501000CB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WTC501000CB
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Mesa de corte profissional em aço inoxidável AISI 304. Ideal para preparação de alimentos, com pés fixos e placa de 40mm.

Descricao Completa

Mesa de Corte – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta bancada de corte em aço inoxidável AISI 304 combina robustez e higiene, essenciais para o manuseamento seguro de alimentos. A sua superfície de corte, com uma placa vermelha de 40 mm, é ideal para otimizar os processos de preparação, garantindo um ambiente de trabalho estéril e eficiente. Uma solução duradoura para o seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em qualquer cozinha industrial, talho, charcutaria ou restaurante que exija rigor na preparação de carnes, peixes ou legumes. As suas dimensões generosas e a construção em aço inoxidável a tornam perfeita para espaços onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são prioritárias. O design funcional garante estabilidade e segurança para todas as operações de corte, permitindo à sua equipa trabalhar com a máxima produtividade.

Características Técnicas

Largura:	1000 mm
Profundidade:	500 mm
Altura:	850 mm
Material da Estrutura:	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento:	Acetinado
Pernas:	AISI 304, tubo quadrado
Pés:	Fixos de borracha
Placa de Corte:	Vermelha, 40 mm
Montagem:	Fornecido montado

Perguntas Frequentes

1. Qual o material da superfície de corte?

A superfície de corte é feita de uma placa vermelha robusta com 40 mm de espessura, projetada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

2. O equipamento chega montado?

Sim, esta mesa de preparação é fornecida completamente montada, pronta para ser utilizada logo após a entrega no seu espaço comercial.

3. É resistente à corrosão?

Com certeza. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante uma elevada resistência à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas húmidas e ambientes exigentes.

4. Esta mesa é fácil de limpar?

Absolutamente. O acabamento acetinado do aço inoxidável e a superfície lisa da placa de corte facilitam a limpeza e a desinfeção, cumprindo as normas HACCP.

5. Posso utilizá-la para cortar todos os tipos de alimentos?

Sim, a placa de corte versátil e o aço inoxidável de alta qualidade tornam esta mesa adequada para preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais frescos.