

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1500x600mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160150S2	Modelo:	WTC160150S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160150S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1500x600 mm, com 2 prateleiras e patas reguláveis para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas industriais, esta bancada de preparação em aço inoxidável é uma adição robusta e versátil a qualquer espaço de confeção. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais que exigem os mais altos padrões de higiene. Com duas prateleiras inferiores, oferece um espaço de arrumação adicional crucial para utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada e eficiente.

A adaptabilidade é um ponto forte deste mobiliário, graças às suas patas reguláveis que permitem ajustar a altura para se adaptar às necessidades ergonómicas da sua equipa e às irregularidades do pavimento. A superfície de trabalho generosa suporta as exigências da preparação diária, desde o corte de alimentos até à montagem de pratos, elevando a produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Uma bancada de preparação em aço inox como esta é indispensável em diversos setores da restauração e hotelaria. Em restaurantes, serve como estação central para chefs e cozinheiros, onde a rapidez e a organização são fulcrais. Cozinhas de hotéis beneficiam do seu design durável e fácil de higienizar, crucial para a confeção de grandes volumes de refeições. Em pastelarias e padarias, esta mesa de trabalho oferece uma superfície estável para manusear massas e finalizar produtos, enquanto em cantinas e refeitórios escolares apoia a preparação eficiente de refeições diárias.

A sua resistência à corrosão e robustez tornam-na ideal para ambientes de elevado tráfego, assegurando uma longevidade superior do equipamento. É, portanto, um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar as suas operações e manter um ambiente de trabalho funcional e higiénico.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304
Tipo	Central com 2 prateleiras

Dimensões (CxPxA)	1500 x 600 x 850 mm
Ajuste em Altura	Patas reguláveis entre 850-900 mm
Frente e Costados de Bancada	65 mm

Perguntas Frequentes

De que material é feita a bancada de trabalho?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

A mesa vem montada ou desmontada?

As mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e a instalação, sendo o processo de montagem simples e intuitivo.

Quantas prateleiras a mesa possui?

Este modelo inclui duas prateleiras inferiores em aço inoxidável, proporcionando espaço adicional para arrumação e otimização do seu espaço de trabalho.

Esta mesa de trabalho é adequada para que tipo de estabelecimento?

É perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, padarias, cantinas e qualquer estabelecimento profissional que exija uma superfície de trabalho robusta e higiénica.