

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central em Inox com Duas Prateleiras 1700x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160170S2	<b>Modelo:</b>	WTC160170S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1700 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160170S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional ou área de preparação de alimentos, esta bancada de trabalho robusta é uma solução fundamental para o seu estabelecimento. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob as condições mais exigentes. A sua superfície de trabalho ampla e as duas prateleiras inferiores proporcionam um armazenamento conveniente e acessível, facilitando a organização dos seus utensílios e ingredientes. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, assegurando estabilidade e conforto durante o uso.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, pastelarias e talhos até hotéis e refeitórios. A sua construção central permite o acesso de múltiplos lados, tornando-a perfeita para colocação em áreas de preparação que requerem colaboração ou múltiplas estações de trabalho. É um equipamento indispensável para tarefas de corte, montagem de pratos ou armazenamento de equipamentos ligeiros e mercadorias, contribuindo para um fluxo de trabalho mais estruturado e higiénico. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas sanitárias fazem dela uma escolha excepcional para qualquer negócio do setor alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1700x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulagem da Altura das Patas	850-900 mm
Prateleiras	2 (inferiores)

Característica	Detalhe
Bancada Fornecida	Desmontada
Frente e Costados da Bancada	65 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta mesa de trabalho necessita de montagem profissional?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. Embora a montagem seja intuitiva, recomendamos a consulta do manual de instruções ou, em caso de dúvida, o apoio de um profissional para assegurar a sua correta instalação.

### 2. Qual é a capacidade de carga das prateleiras?

As prateleiras inferiores são projetadas para suportar pesos consideráveis de utensílios e ingredientes, contribuindo para a organização da sua cozinha.

### 3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa.

### 4. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes húmidos e de contacto com alimentos, garantindo higiene e durabilidade.

### 5. Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muito tráfego?

Sim, o seu design central e a robustez da construção tornam-na perfeitamente adequada para cozinhas de alta intensidade, onde a durabilidade e a praticidade são essenciais para manter a produtividade.