

# 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 Inox Central 2 Prateleiras 1300x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160130S2	<b>Modelo:</b>	WTC160130S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1300 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160130S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para preparação e apoio em cozinhas profissionais. Dim. 1300x600x850/900mm.

## Descricao Completa

### mesa trabalho inox — Mobiliário Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e durável. O seu design com duas prateleiras garante espaço extra para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando assim a eficiência operacional do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. A natureza central da mesa permite o acesso por ambos os lados, facilitando a colaboração e a organização em ambientes de grande volume de trabalho. É perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como estação de apoio versátil.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1300x600x850/900 mm
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Prateleiras	2 prateleiras
Pés	Reguláveis
Frente e Costados da Encimera	65 mm

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipos de ambientes esta mesa de trabalho é recomendada?

Esta mesa é perfeita para qualquer ambiente de cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a durabilidade do equipamento são cruciais para a operação diária.

**É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade para se adaptar às suas necessidades ergonômicas e operacionais.

**Qual a vantagem de ter duas prateleiras?**

As duas prateleiras oferecem um espaço de armazenamento adicional valioso, ideal para organizar utensílios de cozinha, equipamentos menores ou ingredientes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e eficiente.

**A montagem da mesa é complicada?**

Não, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

**Que tipo de manutenção o aço inoxidável requer?**

O aço inoxidável AISI 304 é de fácil manutenção, necessitando apenas de limpeza regular com produtos adequados para superfícies de inox, garantindo a sua longevidade e o cumprimento das normas de higiene.