

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



Mesa de Trabalho Inox Central com 2 Prateleiras 1100x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160110S2	Modelo:	WTC160110S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160110S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com duas prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1100x600x850h.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a dinâmica agitada das cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o seu espaço de preparação. A sua robustez e design central permitem uma colocação versátil, facilitando o acesso e a organização em ambientes movimentados como restaurantes e hotéis. A superfície em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma higiene impecável, mas também uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo e à corrosão.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, desde pequenos snack-bars até grandes cozinhas industriais. A sua estrutura central com prateleiras inferiores oferece armazenamento adicional e de fácil acesso para utensílios e outros equipamentos, contribuindo para a eficiência da sua equipa. É particularmente adequada para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção, ou como zona de organização em linhas de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1100x600x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura das Pernas	Tubo quadrado em aço inoxidável AISI 304, 40x40 mm
Ajuste das Pernas	Reguláveis entre 850-900 mm
Bordas do Tampo	Bordas frontal e laterais de 65 mm
Número de Prateleiras	2
Montagem	Fornecidas desmontadas (fácil montagem)

Perguntas Frequentes

Qual a altura máxima e mínima da mesa?

A mesa possui pernas reguláveis que permitem ajustar a altura entre um mínimo de 850 mm e um máximo de 900 mm, adaptando-se às necessidades ergonômicas do utilizador.

A mesa é adequada para uso em ambientes de alta humidade?

Sim, o fabrico em aço inoxidável AISI 304, tanto no tampo quanto na estrutura das pernas, confere-lhe uma excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas com elevada humidade e sujidade.

Como é feita a montagem do equipamento?

O produto é fornecido desmontado para facilitar o transporte. A montagem é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especializadas, e permite uma rápida colocação em funcionamento.

É possível adicionar mais prateleiras a esta mesa?

Esta mesa inclui duas prateleiras de série. Para necessidades adicionais de armazenamento, pode explorar outros modelos ou considerar acessórios compatíveis disponíveis no nosso catálogo para otimizar o seu espaço.

Esta mesa de trabalho pode ser utilizada como parte de uma linha de preparação?

Com as suas dimensões e design central, esta mesa é perfeitamente adequada para ser integrada em linhas de preparação, oferecendo uma superfície robusta e higiénica para diversas tarefas culinárias. A sua construção permite ainda a conexão com outras bancadas ou equipamentos, conforme as necessidades do seu espaço.