

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 700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160070S2	Modelo:	WTC160070S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160070S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras inferiores e patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensão: 700x600x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma bancada de trabalho central robusta e higiênica, pensada para otimizar o fluxo de trabalho. Este móvel versátil oferece uma superfície espaçosa e duradoura para o manuseamento de alimentos e preparação de pratos, fundamental em qualquer ambiente de restauração movimentado. A inclusão de duas prateleiras inferiores adiciona uma capacidade de arrumação extra, mantendo os utensílios e equipamentos essenciais sempre ao alcance.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta mesa assegura não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso diário intensivo. As suas pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas da sua equipa, proporcionando um conforto acrescido e prevenindo a fadiga durante longas jornadas de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e talhos, onde a exigência de higiene e durabilidade é máxima. A sua configuração central permite o acesso de vários colaboradores em simultâneo, facilitando a coordenação e a eficiência em tarefas de preparação de alimentos, montagem de pratos ou organização de utensílios. A estabilidade proporcionada pela estrutura em aço inoxidável e a capacidade de ajuste das patas tornam-na uma solução adaptável a diferentes tipos de pavimento e necessidades operacionais.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	700x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x 40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras Inferiores	2

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua versatilidade e durabilidade, permitindo que vários cozinheiros trabalhem em simultâneo com fácil acesso aos ingredientes e utensílios, além de garantir uma higiene superior e resistência ao desgaste.

É fácil montar esta mesa de trabalho?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, exigindo ferramentas básicas e tempo mínimo para estar pronta a usar na sua cozinha.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Com certeza. As patas do equipamento são reguláveis, o que permite ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm para se adequar à estatura dos seus colaboradores e otimizar a ergonomia.

Que tipo de manutenção o aço inoxidável AISI 304 requer?

O aço inoxidável AISI 304 é de baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado e a higiene da superfície.

Este móvel é adequado para preparação de alimentos crus?

Absolutamente. Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para a preparação de alimentos crus, garantindo o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar necessárias num ambiente profissional.