

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160080S2	Modelo:	WTC160080S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160080S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com pés reguláveis para estabilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para operações que exigem durabilidade, higiene e funcionalidade. A sua construção robusta em AISI 304 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes de restauração e hotelaria.

Com duas prateleiras integradas, este móvel oferece espaço adicional para arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. A adaptabilidade dos pés reguláveis facilita o alinhamento perfeito com outros equipamentos, proporcionando uma superfície de trabalho estável e ergonómica.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cantinas a pastelarias e talhos. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos ângulos, facilitando a colaboração e a eficiência em espaços de preparação de alimentos. É um equipamento indispensável para tarefas como a preparação de refeições, o corte de alimentos e a montagem de pratos, suportando as exigências diárias de qualquer cozinha industrial.

A superfície superior em aço inoxidável satinado é ideal para o manuseamento de alimentos, garantindo a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A estabilidade proporcionada pelos pés ajustáveis é um atributo valioso para equilibrar a bancada em qualquer tipo de pavimento, assegurando um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Construção	Desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulação da Altura	850-900 mm

Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	800x600x850 mm

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a bancada é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias, tornando o processo de montagem simples e rápido, sem requerer ferramentas especializadas para o efeito.

P2: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

R: É utilizado aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha com elevada exigência sanitária.

P3: As prateleiras são ajustáveis?

R: Não é especificado que as duas prateleiras sejam ajustáveis em altura, mas a sua presença oferece um armazenamento valioso e facilmente acessível debaixo da superfície de trabalho principal.

P4: Posso utilizar esta mesa como parte de uma linha de produção?

R: Sim, o design central e a construção robusta tornam-na ideal para integração em linhas de produção, permitindo acesso de ambos os lados e otimizando a eficiência operacional na sua atividade diária.

P5: Esta mesa de trabalho cumpre as normas de higiene para restauração?

R: Absolutamente, o aço inoxidável AISI 304 é um material higiénico por excelência e a superfície satinada facilita a limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas no setor.