

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 Central em Inox 1600x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160160S1	Modelo:	WTC160160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160160S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304 com 1 prateleira, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1600x600x850mm. Patas reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias, a nossa mesa de apoio central destaca-se pela sua robustez e design funcional. Este equipamento oferece uma superfície de trabalho estável e duradoura, essencial para a preparação eficiente de alimentos. A sua estrutura em aço inoxidável assegura conformidade com os mais altos padrões de higiene e facilita a limpeza diária, um fator crucial em qualquer cozinha industrial.

A bancada de trabalho, com dimensões generosas, permite que vários colaboradores trabalhem em simultâneo, maximizando o espaço e a produtividade. A integração de uma prateleira inferior oferece armazenamento adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, mas organizados. Esta otimização do espaço de trabalho contribui para um ambiente mais seguro e ergonómico, onde as tarefas podem ser executadas com maior rapidez e menor esforço físico.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É uma solução versátil para cozinhas profissionais, padarias, talhos, bares e qualquer espaço que exija uma área de trabalho fiável e higiénica. A sua construção modular e a facilidade de montagem tornam-na adaptável a diferentes configurações de cozinha, desde espaços amplos a áreas mais compactas, proporcionando flexibilidade na organização operacional. A resistência à corrosão do aço inox permite utilizá-la em ambientes de elevada humidade ou com exposição a agentes de limpeza agressivos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Característica	Detalhe
Prateleiras	1 prateleira inferior
Altura Regulável	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1600x600x850 mm
Produto Entregue	Desmontado

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem rápida e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos para simplificar o processo.

P: O material da bancada é resistente à corrosão?

R: Com certeza, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, o que a torna ideal para ambientes de cozinha exigentes e húmidos.

P: Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

R: Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar perfeitamente às suas necessidades ergonómicas e ao espaço disponível.

P: Qual a vantagem de ter uma prateleira inferior nesta mesa?

R: A prateleira inferior proporciona um espaço de armazenamento extra valioso para organizar utensílios, equipamentos ou ingredientes, otimizando o seu espaço de trabalho e mantendo tudo acessível.

P: Este tipo de mesa é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

R: Sim, a sua construção robusta e a conformidade com as normas de higiene tornam-na perfeita para restaurantes, pastelarias, talhos, bares e outras cozinhas industriais que procuram durabilidade e funcionalidade.