

# 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 com Duas Prateleiras 600x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160060S2	<b>Modelo:</b>	WTC160060S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160060S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central robusta em inox, com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e otimização do espaço de trabalho.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox — Móvel em Inox — Principais Vantagens

Este móvel de preparação central foi concebido para o rigor do dia a dia em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e duradoura. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante higiene e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria. A sua multifuncionalidade, com duas prateleiras, permite uma organização eficiente e um acesso facilitado a utensílios e ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bancada de trabalho torna-a ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares a hotéis e pastelarias. Utilize-a como área central para a preparação de alimentos, apoio na confeção ou como estação de arrumação adicional. A sua robustez adapta-se a qualquer tarefa, desde o manuseamento de grandes volumes à organização de equipamentos de cozinha mais pequenos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 (satinado)
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés Reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Prateleiras	2 (inferiores)
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	600x600x850 mm
Estado de Entrega	Desmontada

### Perguntas Frequentes

**Questão:** Qual é a diferença entre uma mesa de trabalho central e uma mural?

**Resposta:** As mesas centrais são concebidas para posicionamento no meio da cozinha e permitem acesso pelos quatro lados, ideal para estações de trabalho colaborativas. As mesas murais são otimizadas para encosto à parede, aproveitando o espaço junto a ela.

**Questão:** O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso em cozinhas profissionais?

**Resposta:** Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua alta resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características essenciais em ambientes de restauração que exigem elevados padrões de higiene e robustez.

**Questão:** As prateleiras inferiores são ajustáveis em altura?

**Resposta:** A descrição do produto indica a presença de duas prateleiras, mas não especifica se são ajustáveis em altura. Para mais detalhes, sugere-se a consulta do manual do equipamento ou contacto com o fornecedor.

**Questão:** É fácil montar este tipo de mesas de trabalho?

**Resposta:** As mesas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte. A montagem é geralmente simples, exigindo ferramentas básicas e seguindo as instruções fornecidas pelo fabricante para garantir a estabilidade do móvel.

**Questão:** Este equipamento é adequado para uso em pastelarias?

**Resposta:** Perfeitamente. A superfície em inox é ideal para a preparação de massas e outros produtos de pastelaria, oferecendo uma superfície higiénica e fácil de limpar. O design robusto também é vantajoso para suportar equipamentos de pastelaria.