

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 2400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160240S0	Modelo:	WTC160240S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160240S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2400x600x850/900mm. Robusta e higiênica, ideal para cozinhas profissionais. Patas reguláveis.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada Central Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma bancada robusta e funcional, concebida para resistir às exigências do dia a dia. Esta mesa de preparação é ideal para espaços que requerem uma superfície de trabalho central que maximize a eficiência. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também facilidade de limpeza e manutenção, essenciais para ambientes com rigorosas normas de higiene. O design ajustável garante uma adaptação perfeita à ergonomia da sua equipa, proporcionando um conforto acrescido durante longas horas de utilização.

Este mobiliário de trabalho foi pensado para oferecer uma solução prática e resistente. Constitui-se como um pilar em qualquer operação de restauração ou hotelaria que valorize organização e qualidade. As suas pernas reguláveis permitem um posicionamento em altura personalizado, um detalhe crucial para otimizar os fluxos de trabalho e prevenir a fadiga do pessoal. É uma peça versátil que se integra harmoniosamente em diversos layouts de cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é um elemento indispensável em diversos setores profissionais. É amplamente utilizada em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e estabelecimentos hoteleiros onde a preparação de alimentos é constante. A sua capacidade de ser posicionada ao centro permite o acesso a partir de todos os lados, facilitando o trabalho em equipa e a agilização das tarefas. É igualmente adequada para laboratórios de processamento de alimentos, graças à sua construção higiênica e aos materiais duradouros.

Características Técnicas

Construção	Totalmente em aço inoxidável AISI 304 satinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulação de Altura	850-900 mm (reguláveis)
Detalhe do tampo	Frente e laterais de 65 mm

Dimensões (AxFxH)	2400x600x850 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma mesa de trabalho central?

A principal vantagem reside na versatilidade e otimização do espaço, permitindo o acesso e trabalho simultâneo de várias pessoas em todas as faces da bancada, melhorando a dinâmica da cozinha.

Como posso garantir a estabilidade da bancada numa superfície irregular?

As patas reguláveis são projetadas para compensar pequenas irregularidades no pavimento, assegurando que a bancada permaneça estável e nivelada, crucial para a segurança e funcionalidade.

A montagem da mesa é complexa e requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é intuitiva e não exige ferramentas especializadas. Um manual de instruções detalhado acompanha o produto para uma instalação rápida e sem complicações.

Este tipo de bancada é adequado para ambientes húmidos ou corrosivos?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante uma excelente resistência à corrosão e à humidade, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais e outros ambientes exigentes.

Pode esta mesa ser utilizada noutros espaços além da cozinha?

Absolutamente. Devido à sua robustez, higiene e adaptabilidade, pode ser usada em laboratórios, áreas de preparação em unidades de saúde ou qualquer local que exija uma superfície de trabalho durável e de fácil limpeza.