

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira – 1200x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160120S1	<b>Modelo:</b>	WTC160120S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160120S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1200x600mm, com prateleira inferior. Pés reguláveis para estabilidade ergonómica e higiene.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e instalações de restauração, esta bancada de apoio central oferece robustez e higiene. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, fatores cruciais em ambientes onde a segurança alimentar é prioritária. É uma solução versátil para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como superfície de apoio extra.

A versatilidade desta estação de trabalho neutra é ampliada pela sua prateleira inferior, que permite um armazenamento eficiente, mantendo os seus equipamentos e ingredientes essenciais sempre à mão. Com pés reguláveis, adapta-se facilmente a diferentes pisos, garantindo uma superfície de trabalho estável e ergonómica para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário em aço inoxidável é indispensável em diversos setores, desde restaurantes, hotéis e pastelarias a hospitais e cantinas. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, ideal para cozinhas com equipas numerosas ou para operações que exigem um layout flexível. É especialmente útil em áreas de pré-preparação, confeção ou lavagem, onde uma superfície de trabalho resistente e fácil de higienizar é fundamental.

### Características Técnicas

<b>Montagem:</b>	Fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação.
<b>Tampo:</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado.
<b>Pés:</b>	Tubo quadrado em aço inoxidável AISI 304, 40x40 mm.
<b>Ajuste de Altura:</b>	Pés reguláveis entre 850-900 mm para maior estabilidade.
<b>Espessura do Tampo:</b>	Frente e laterais de 65 mm.
<b>Dimensões (LxPxA):</b>	1200 x 600 x 850 mm.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste tipo de equipamento?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à oxidação, o que o torna ideal para ambientes húmidos e agressivos como as cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e fácil higienização.

### **A montagem da mesa é complexa?**

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a sua configuração, mas o processo de montagem é intuitivo e simples, exigindo ferramentas básicas que a sua equipa de manutenção poderá ter.

### **É possível ajustar a altura da bancada?**

Sim, os pés são reguláveis numa faixa que varia entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às irregularidades do piso da sua cozinha.

### **Esta mesa pode ser utilizada em que tipo de estabelecimentos?**

Devido à sua robustez e facilidade de limpeza, é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos, cantinas escolares e outros locais onde a preparação e manuseamento de alimentos são frequentes.

### **A prateleira inferior oferece armazenamento suficiente?**

A prateleira inferior, parte integrante da estrutura, proporciona um espaço adicional valioso para guardar utensílios de cozinha, equipamentos menores, ingredientes ou louça, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional.