

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 Inox Central c/ Prateleira 1300x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160130S1	Modelo:	WTC160130S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160130S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com 1 prateleira inferior e pés reguláveis. Dimensões 1300x600x850(h)mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma superfície de trabalho robusta e higiênica, indispensável em qualquer ambiente exigente de restauração. Esta bancada central em aço inoxidável foi concebida para resistir ao uso intensivo, facilitando as tarefas de preparação de alimentos e assegurando a máxima conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A sua localização central permite o acesso de múltiplos ângulos, otimizando o fluxo de trabalho e a coordenação da equipa.

A incorporação de uma prateleira inferior oferece um armazenamento adicional valioso, mantendo utensílios, equipamentos ou ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. Os pés ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita em qualquer superfície, compensando desníveis e permitindo adaptar a altura de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador. Este mobiliário é uma solução prática e durável, feita para perdurar em ambientes de alta exigência, como restaurantes, pastelarias ou hotéis.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas áreas da restauração e hotelaria, esta bancada de trabalho adapta-se perfeitamente a cozinhas industriais, pastelarias, talhos, delicatessens e laboratórios de preparação de alimentos. A sua superfície de aço inoxidável AISI 304 é especialmente indicada para manipulação de alimentos dada a sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a um pilar em qualquer estabelecimento que exija elevados padrões de higiene e durabilidade. O design centralizado é um trunfo para equipas que partilham o mesmo espaço de trabalho, garantindo eficiência e organização.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1300x600x850 (mm)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm

Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Frente e Lados da Bancada	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade do aço inoxidável AISI 304 desta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ferrugem e desgastes diários, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha profissional húmidos e movimentados.

Como são feitas as patas reguláveis e qual a sua função?

As patas são fabricadas em tubo quadrado de AISI 304 (40x40 mm) e permitem ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm. Esta característica é crucial para nivelar a mesa em pisos irregulares e adaptar a ergonomia ao utilizador, prevenindo lesões e aumentando o conforto no trabalho.

A montagem do equipamento é complexa?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é intuitiva e rápida. Inclui todas as peças necessárias para uma instalação simples, permitindo que a sua equipa coloque o equipamento em funcionamento rapidamente.

É fácil higienizar esta superfície de trabalho?

Sim, a superfície em aço inoxidável liso e a construção sem reentrâncias excessivas facilitam a limpeza. O material é ideal para a indústria alimentar, pois não retém odores e é facilmente desinfetável, o que é essencial para manter os padrões de higiene exigidos.

Posso utilizar esta mesa para preparações com alimentos ácidos?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente a ácidos fracos e substâncias corrosivas frequentemente encontradas em alimentos. No entanto, recomenda-se a limpeza imediata após contacto com substâncias altamente ácidas para preservar o brilho e a integridade da superfície.