

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 Central Inox com Prateleira Inferior 800x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160080S1	Modelo:	WTC160080S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160080S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com prateleira inferior e patas reguláveis de 800x600x850mm. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mobiliário Inox — Principais Vantagens

Descubra a funcionalidade superior da nossa bancada de preparação central, uma peça essencial em qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta mesa robusta oferece uma superfície de trabalho estável e uma prateleira inferior para arrumação, tornando-a perfeita para manuseamento de alimentos e utensílios. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Esta superfície de apoio para cozinha é a solução ideal para espaços que exigem máxima eficiência e organização. As patas reguláveis permitem ajustar a altura, adaptando-se às necessidades específicas da sua equipa e garantindo uma ergonomia excepcional. A estrutura reforçada assegura uma longevidade prolongada, mesmo sob uso intensivo em ambientes comerciais exigentes.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos, armazenamento de ingredientes ou como uma estação de apoio para equipamentos de cozinha. A versatilidade do seu design central permite o acesso de vários lados, melhorando a colaboração e a produtividade em equipas.

A sua resistência e capacidade de suportar cargas elevadas fazem dela uma escolha fiável para padarias, talhos e qualquer negócio que procure um elemento de mobiliário robusto e higiénico. É também uma excelente adição a laboratórios alimentares ou áreas de lavagem, graças à sua resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central com 1 Prateleira
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado

Característica	Detalhe
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm)
Patras Reguláveis	Sim (850-900 mm)
Dimensões (LxPxA)	800x600x850 (mm)
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Condição de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é adequada esta mesa de trabalho?

Esta mesa é perfeita para restaurantes, pastelarias, hotéis, refeitórios, talhos e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica.

Qual a vantagem de ter patas reguláveis?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm, garantindo uma adaptação personalizada ao seu espaço e uma ergonomia ideal para os utilizadores.

Como é efetuada a manutenção e limpeza do aço inoxidável?

O aço inoxidável, especialmente o AISI 304, é de fácil manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para preservar o acabamento acetinado e a higiene.

É possível montar esta mesa facilmente?

Sim, a mesa é fornecida desmontada com todas as instruções necessárias para uma montagem rápida e intuitiva, permitindo que esteja operacional em pouco tempo.

Esta mesa suporta o peso de equipamentos pesados?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as suas patas robustas foram concebidas para suportar o uso intensivo e o peso de equipamentos comuns em cozinhas profissionais, garantindo estabilidade e segurança.