

# 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: 20/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira Inferior 800x600x850mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                    |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC160080S1 | <b>Modelo:</b>    | WTC160080S1        |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 800 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | 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.